OBSERVACIONES SOBRE AGRICULTURA



MINISTERIO DE CULTURA

BIBLIOTECA ARTIGAS

Art 14 de la Ley de 10 de agosto de 1950

COMISION EDITORA

DR FEDERICO GARCÍA CAPURRO

Ministro de Cultura

JUAN E PIVEL DEVOTO

Director del Museo Histórico Nacional

DIONISIO TRILLO PAYS

Director de la Biblioteca Nacional

JUAN C. GÓMEZ ALZOLA

Director del Archivo General de la Nación

COLECCIÓN DE CLÁSICOS URUGUAYOS

Vol 131

JOSÉ MANUEL PÉREZ CASTELLANO

OBSERVACIONES SOBRE AGRICULTURA

Tomo I

Preparación del texto a cargo del Departamento de Investigaciones Históricas del Museo Histórico Nacional Cuidado de la edición a cargo de las Srtas ELISA SILVA CAZET y MARÍA ANGÉLICA LISSARDY

JOSE MANUEL PEREZ CASTELLANO

SELECCION DE ESCRITOS

OBSERVACIONES SOBRE AGRICULTURA

TOMO I

MONTEVIDEO
1968

DOS OPINIONES SOBRE LA OBRA DEL PBRO JOSE MANUEL PÉREZ CASTELLANO

La obra del Pbro. José Manuel Pérez Castellano *Observaciones sobre Agricultura* publicada por vez primera en 1848, fue objeto de un detenido comentario por el Dr Carlos María de Pena Este ilustre ciudadano, cuyos estudios serán editados próximamente en la *Biblioteca Artigas*, en carta dirigida al Director del Museo Nacional Don José Arechavaleta, el 30 de noviembre de 1893, expresó al respecto· "Pérez Castellano no era un naturalista, ni mucho menos; pero era un agrónomo entendido, un agricultor entusiasta, un observador concienzudo e incansable.

De Pérez Castellano tenemos el fruto de cuarenta años de observaciones sobre agricultura en su chacra del Miguelete Escrito el libro en 1813 y publicado por orden de Oribe en el Cerrito de la Victoria, en 1848, por la Imprenta del Ejército, representa un esfuerzo muy laudable en el sentido de ilustrar a los labradores y de fomentar la agricultura. Ni lo uno ni lo otro podía haber hecho el buen presbítero, adorador de San Isidro, si no fuese algo entendido en ciencias naturales, cuyos rudimentos aprendió en el Colegio de Monserrat en Córdoba del Tucumán.

Pero se engañaría quien tomase el libro como mero manual del cultivador montevideano. Contiene referencias a cosas muy interesantes que no se relacionan con los cultivos, ni poco ni mucho, si bien están com-

prendidas en los dominios de la historia civil y de la historia natural.

Así, registra la horrorosa seca de agosto de 1813 a enero de 1814, en que no cayó una sola gota de agua, como describe vegetales y los multiplica y propaga, anota la epoca de su introducción en el país, da el nombre del introductor benefico, siendolo muchas veces el mismo, indica como se propago la especie, en qué condiciones prospera, en cuales otras se atrasa y modifica, hace entomologia recogiendo y describiendo insectos con la ayuda de Larrañaga y siguiendo el proceso de sus metamorfosis, relata experimentos con semillas cuyos "caprichos" y "mal humor" refiere, consigna las transformaciones operadas en "las castas" (hoy diriamos las "especies") que vinieron de fuera y se han mejorado y aumentado, cruzandose las primitivas unas con otras, segun parece haber sucedido, no se extraña de que esto aconteza en las plantas, "cuando en los animales se ha visto ya la misma multiplicacion con variedad muy notable" Y para corroborar su aserto se socorre con el ejemplo de la introduccion de unas vacas y toros *mochos* que 30 años antes de 1813 (1783) se habian traido aqui de Corrientes, de la Estancia que fue de los jesuitas en el Rincon de Luna, los cuales *mochos* son de la misma especie que en 1828 llamaron grandemente la atención del sabio D'Orbigny, precisamente en los rodeos del mismo Rincon de Luna

Y agrega más, para fortalecer su tesis que asi como Corrientes presenta variedad de ganados, Mendoza, cordillera por medio, a cincuenta leguas de Chile, es el teatro de la variedad de frutas, y de alla y del Reino de Chile nos han venido muchas diferentes a

las del Río de la Plata, que se han ido propagando y transformando aquí.

Estas observaciones quedaron aisladas, sin ninguna correlación científica. Nuestro presbítero no alcanzaba a tanto.

Es más tarde que un cerebro poderosísimo como el de Darwin nota fenómenos semejantes, desentraña las causas y expone las leyes de la mutación de las especies Pero las observaciones de nuestro agrónomo tienen un sello característico de ingenuidad casi infantil, muestran siempre al observador en contacto directo con la naturaleza Este es su mérito

Junto a observaciones sagaces se encuentran recetas de curandero, como la aplicacion de la cebolla medicinal, y al lado de estas puerilidades, utilísimas indicaciones sobre trabajos rústicos, economía rural, composición de los terrenos, manera de abonarlos y hacerlos mas vegetables, sobre las propiedades de la greda negruzca y la roja, las cuales, "beneficiadas con el trabajo, expuestas a los rayos del sol, a todos los meteoros de la atmósfera, y mucho más, suavizadas con el estiércol, se experimentan muy criadoras"

Esta profunda observación del agrónomo quedó también ahí, aislada, como fruto de su practica racional.

Pero ¿qué es lo que hemos leido? Parece un párrafo de Emilio Gautier, una sentencia de Chevreul o de Schloesing sobre los abonos y la nitrificacion, o una frase de Jorge Ville "la atmósfera y el cielo se encargan con la colaboración de Febo y de San Medardo, de suministrar *in aeternum* a la planta *a estomatas* el oxígeno, el hidrogeno, el carbono, el ázoe y

el polvo germinador suspendido en los aires y precipitado por las lluvias"

En las páginas que ha escrito sobre los insectos dañinos se auxilió de los datos que le trasmitió Larrañaga, "versado en todos los reinos de la naturaleza, y a quien, dice, le ha sido posible investigar en esta campaña en la extensión de 30 leguas"

A Larrañaga, que a la sazón estaba al frente de la Biblioteca Pública de Buenos Aires, se dirigía consultándole varios procedimientos agrícolas y especialmente la elaboración de vinos y aceites, a cuyas producciones atribuye importancia

Uno de los estudios mas interesantes que pone de relieve las facultades de observación y el decidido empeño de aprovecharlas en bien de los labradores, es el que se refiere a varios insectos, y especialmente al gorgojo, cuya rapidez de propagación le asombra

Guardaba nuestro buen agrónomo su trigo en sacos de cuero y movíale o trasegábale a menudo, lo que quiere decir que había dado, sin saberlo, con el principio que sirve de base a los elevadores de granos en nuestros días Mas, así y todo, solía el gorgojo acometer al trigo, y preocupose entonces de averiguar "como se propaga este vil insecto" Anduvo cerca de la verdad cuando supuso que bien podría acontecer con el trigo algo semejante a lo que ocurre en el molle con el tábano que deposita huevecillos en el fruto tierno de este árbol, conteniendo sus agallas un gusano de que sale despues el moscardon insoportable

Aunque en su retiro del Miguelete, durante el sitio, no tenía nuestro pequeño Columela mas libro de agricultura que las *Georgicas* de Virgilio, estando en su casa de la ciudad sus demás libros, las reminiscencias

de pasadas lecturas le remontan hasta la teoría de las moléculas orgánicas del Conde de Buffon y supone que con el calor las moléculas del trigo se ponen en movimiento, se enlazan y se unen hasta que de ellas sale el gorgojo repentinamente y como por milagro El mismo no queda satisfecho con esta solución, y en medio de la infantil ingenuidad que suele ser rayana de la verdadera sabiduría, conténtase nuestro agrónomo con exclamar, a imitación del Apóstol a los romanos "que los caminos de Dios son investigables", aunque el Apóstol dijera que eran profundas las riquezas de la sabiduría y de la ciencia de Dios, incomprensibles sus juicios e impenetrables sus caminos

Entre los cultivos de mayor importancia y rendimiento apunta el de la alfalfa, cuyas semillas introdujo él mismo de Buenos Aires en 1776, cuando tenía apenas 22 años de edad Después del relato de sus experiencias, continuadas por años con un pequeño alfalfar que resistió, por el riego, a los rigores de la seca mencionada, exclama ¿Qué prado artificial puede contener tantos animales en el discurso de un año? Aun en los prados naturales se requieren dos cuadras para cada cabeza grande, con desahogo y sin penuria, según la experiencia de hacendados entendidos, y ¡él podía mantener 4 caballos con un alfalfar de 70 varas en cuadro!

Si de las disquisiciones sobre los malos insectos y procedimientos para su destrucción, pasa a la enseñanza de labores agrícolas, y a la teoría y práctica de los injertos, en que sobresalía su prima doña Inés Durán, hacendosa y de genio gubernativo, y de estas disertaciones pasa a los aprovechamientos rústicos,

sin método ni plan, porque él "no escribe para los advertidos", de las reglas de la poda pasa despues a los árboles silvestres, y hace notar que la tala imprevisora de los bosques tiene alguna influencia en la transformación que de 50 años atras se nota en el clima De no cortar los árboles en sazón, dice, "de este abuso, ha provenido que unos bosques que hace 50 años parecía imposible que se acabasen en muchos siglos, se hallan tan apurados que en ellos no se ve al presente ni un palo de provecho que pueda llamarse madera, y los van talando y los destrozan a gran priesa El remedio consiste en mandar sin remision ni indulgencia que nadie, nadie, ni pobre ni rico, de ninguna clase ni condicion que sea, corte leña ni madera, ni para su propio consumo, ni para vender en la ciudad, sino sólo en los tiempos en que las leyes permitan los cortes"

Prefiere a la acción del gobierno el interés de los propietarios, dirigidos por sus luces naturales, y recomienda que se observen las licencias de corte, en en que se prohibe cortar arbol ninguno sin dejarle *horca y pendon*, es decir, el vástago que corresponde al centro y dos gajos laterales

Entre las más curiosas referencias citaré la de la introducción de las papas blancas, traídas aquí, —dice— por unas familias inglesas que iban a establecerse a Otaití en el mar Pacifico, pero habiendo apresado el buque un corsario francés hace 15 o 16 años [1] trajo a este puerto al buque apresado, que me parece se llamaba *Elisor*, y en el esas familias, muy diferentes en conducta a las que algún tiempo antes

1 Escribe en 1813 el buque había llegado en 1797 ó 98

había apresado y conducido a este puerto otro corsario francés, y se iban a establecer en Bahía Botánica en la Nueva Holanda, porque las destinadas a este paraje eran todas criminales y las de Otaití eran todas honradas, según lo manifestaron aquí constantemente en su buena comportación Las papas se llaman *inglesas* por esta circunstancia

Y aquí tiene Ud el verdadero principio de las *invasiones inglesas* en la Banda Oriental, diez años antes de la invasión militar!"

Nada hay que iguale al entusiasmo que manifiesta el presbítero por la plantación de robles introducidos de Vizcaya en 1778 por Don Miguel Ignacio de la Cuadra Sabe que crece mucho más rápidamente que en Europa, aconseja se ponga en las estancias, y lamenta sobre todo no tener nueve años menos, para darse por entero a la tarea de plantar robledos! *

***

En 1914 Don Benjamín Fernández y Medina, en el estudio con que precedió la edicion completa de las *Observaciones sobre Agricultura,* hizo una valoración de los distintos aspectos de esta obra El pasaje de Fernández y Medina a que aludimos es el siguiente.

"De las observaciones sobre variantes y mutaciones de animales y plantas por cruzamientos o por influencias más o menos impenetrables, de que hablaremos más adelante, Pena señaló también el mérito que es grande, aun cuando Pérez Castellano no llegara

* *Anales del Museo Nacional de Montevideo* Vol 1 Montevideo, 1894, págs IX - XV - *Por vía de Introducción* de Carlos María de Pena

a las conclusiones a que debía llegar Darwin respecto de fenómenos semejantes."

En verdad, el libro de las *Observaciones sobre Agricultura* no tiene páginas sin interés ni palabra inútil

Desde los consejos del principio, que se refieren al cerco de la chacra, se ve el espíritu práctico y la rica experiencia del autor Después, las observaciones sobre cultivos y trabajos, adelantan cada vez más interesantes, acompañadas de las consideraciones de índole diversa, nunca ociosas, que agrada al autor entremezclar, para condimentar sus platicas y darle sabor, al igual del que gustaba encontrar en su mesa de hortelano, como "bastante goloso" que se declara y puede deducirse lo era de sus fórmulas de dulces y conservas, así como del detenimiento con que habla en ciertos capítulos de la miscelanea de "hierbas o plantas aromáticas, con que se suele dar güsto a la comida" y de los orejones que se le encrudecían cuando engolosinado con ellos se excedía alguna cosa (número 146)

Tales observaciones sobre el gusano roedor de los frutales (números 66 a 83), y sobre la vaquilla (número 495), hacen recordar a Fabre, el célebre entomologo de nuestro tiempo, las fórmulas y procedimientos para destruir esos enemigos de las plantas, no son de desdeñar todavia por los más avezados elementos de la "Defensa Agrícola".

Cuando busca el origen de una variedad de plantas y su evolución, como en el caso de los cardos y de los que llama alcabuciles (números 505 y 506) o en el del trigo de Berberia (números 715 a 724), hace pensar en De Candolle, el historiador del origen de

las plantas cultivadas, y en los curiosos estudios de Fabre sobre las zanahorias

En el tema de las variaciones de plantas y animales que había de alcanzar en Darwin tan notable conclusión, Pérez Castellano apunta datos de extraordinario interés, como el de los vacunos mochos (números 123 y 124), el del zapallo Andai (440), el del durazno blanco de la Virgen (122) y el de las frutas procedentes de Chile y Mendoza (126)

La degeneración o vuelta atras de las semillas que le hace evocar a Virgilio y a su traductor Fray Luis de León, las indicaciones sobre la labor de la tierra para su meteorización, la clasificacion de los terrenos y las observaciones 289, 295 y 296, sobre los negros y porosos que retienen la humedad (uno de los principios en que se basa el *dry farming* o *cultivo de sécano)*, son otros tantos aciertos de la ciencia intuitiva de Pérez Castellano

El estudio del umbu (número 335 y siguientes) es el más completo que se haya hecho sobre este arbol, al menos en estos países, y deja definido su origen que no es de importación europea o africana, como lo pretende un escritor nuestro contemporáneo

Las comprobaciones sobre cambios en el clima del país tienen igualmente un interés que no dejarán de reconocer los que se ocupan de estos estudios Serán dignos de agregarse a los datos mas metodicos de Larrañaga, Martín de Moussy y otros observadores de la meteorología del país en el pasado

Apartándose de lo que más estrictamente se refiere al objeto principal del libro, Perez Castellano ha dejado observaciones que valen para el mejor conocimiento de nuestra historia civil y política, de las ins-

tituciones, de las costumbres y también de la evolucion del lenguaje

Entre esas observaciones estan las relativas a la fundación de Montevideo y a su año secular (números 261 y 262), a la construcción de las primeras iglesias y casas (números 321, 531, etc), a los bosques naturales que no pueden ser objeto de apropiacion privada (número 315), al repartimiento de tierras a los cabildos abiertos para defenderse los dueños de chacras de los criadores de ganado, que recuerdan las luchas primitivas de pastores y agricultores (numero 600 y siguientes), a las "errantes tribus de minuanes y charrúas que son los indígenas de este pais" (número 75), al origen de la voz *cimarrón,* que refiere al idioma griego y a la curiosa costumbre de los cabrones que cargaban con los pecados del pueblo de Israel (según el Levitico), a los vasos de cuerno (número 444), que el autor llama con la voz quichúa *huampar* (convertida ahora en el Río de la Plata en *guampa)* y referida al guaraní *ati* (que Pérez Castellano escribe *rnati* y cita así con los ejemplos *vacarnati* y *guazurnati),* etc

La vida de los últimos años del autor se refleja en las *Observaciones,* pasa al través de ellas Hasta los desahogos, las confidencias íntimas han quedado állí, confirmando lo que dice él mismo del libro en el prólogo que es su *Benjamín,* o mejor su *Benoni,*[1] porque lo dio a luz en el tiempo de mayor congoja que tuvo en todos los dias de su larga vida, y que, las circunstancias tristes le deben justificar si con alguna frecuencia manifiesta el dolor en que se hallaba

1 Benjamín en hebreo, hijo de la derecha o preferido Benoni, hijo del dolor

El lenguaje de las *Observaciones* es siempre adecuado al tema, con un sabor de castellano viejo, al que se mezclan las dicciones de origen guaraní y quichúa y los modismos locales, cuando lo hacen necesario las explicaciones o el caracter de las cosas que describe

A veces el estilo hace pensar en los clásicos de nuestra lengua En la observación 458, hablando de un emplasto curativo de cebolla, escribe "Mientras aplicaba el emplasto albeaba el dia En esta contienda nos llevamos toda la mañana y parte de la tarde, porque el empirico comio conmigo, hasta que viendo que yo me mantenía inapeable se rindió a lo que yo le persuadia amigablemente". En el número 52, cuando dice de la manzana blanca "Unas hay enteramente esmaltadas de escarlata, otras de púrpura, y otras, que llaman disciplinadas, tienen el esmalte a listas Cuando están en el árbol y sin que se hayan manoseado, particularmente en los dias claros y de un sol limpio, se representan esos colores vivos, cubiertos de un transparente y delicadísimo velo de plata, que los realza sobremanera Me parece que a ese finísimo velo blanco aludía Virgilio cuando en su égloga, intitulada *Alexis*, pone en boca del pastor Corydon el siguiente verso.

Ipse ego cana legam tenera lanugine mala

que Fray Luis de León con mucha propiedad tradujo, flor.

Pues yo te cogere manzanas bellas,
Cubiertas de su flor

"Porque flor es aquel cándido y delicado cendal, que se marchita y destruye a poco que la manzana

2

ande en las manos, a lo menos en el árbol es flor de la virginidad de la manzana, que parece dice a los hombres miradme y no me toqueis" En la observación 115. "Los hombres tenemos algunas ideas fijas, que se pueden llamar innatas, de que no nos separamos si no nos desengaña nuestra propia experiencia y una de ellas es proponernos llegar a un fin por el camino que se nos presenta mas corto, y no por aquél en que advertimos algunos rodeos de donde nace que por echar por el atajo, o no llegamos al término deseado, o tenemos que desandar lo que hemos andado, y tomar otro camino para conseguirlo"

Bien se reconoce al asiduo lector del *Quijote*, citado varias veces y con alto elogio en las *Observaciones* (como en la número 471), de Jovellanos y de Fray Luis de León" *

---

* *Observaciones sobre Agricultura del Pbro Dr José Manuel Pérez Castellano Primera edición completa y ajustada al texto original definitivo* Publicada con una introducción y notas por Benjamín Fernández y Medina, pág. XXIV a XXIX, Montevideo, 1914

JOSE MANUEL PEREZ CASTELLANO

Nació en Montevideo Fue bautizado el 24 de marzo de 1743. Hijo de Bartolomé Pérez y Ana María Castellano Sus abuelos, naturales de las islas Canarias, vinieron al Río de la Plata en carácter de fundadores de Montevideo Comenzó sus estudios eclesiasticos en su ciudad natal y los continuó en la Universidad de Córdoba del Tucuman Ordenado sacerdote, aspiró por dos veces, sin lograrlo, el curato de Montevideo Durante varios años fue encargado por el Capítulo de Buenos Aires de la cobranza de los diezmos En Montevideo, aparte de otros cargos eclesiasticos, ejercio el de "Comisario particular de la Santa Cruzada", al que renuncio en 1787 Fue miembro de la Junta de Temporalidades y consultor del Cabildo Cuando la ciudad fue amenazada en 1807 por las fuerzas inglesas, se pronuncio contra la capitulacion Asistió al cabildo abierto celebrado el 21 de setiembre de 1808 e integro la Junta de Gobierno creada ese día Animado por firme sentimiento localista, desempeño su cargo en ella a pesar de la censura del Obispo de Buenos Aires En 1810, al iniciarse la revolucion en el Río de la Plata, asumio actitudes definidas en defensa de los intereses particulares de Montevideo Alejóse de esta ciudad dias antes de formalizarse el segundo sitio, en octubre de 1812, y se instaló en su chacra del Miguelete Convocado para concurrir al Congreso reunido por Artigas el 5 de abril de 1813, excuso su inasistencia por razones de salud En diciembre de ese año representó al pueblo de Minas con el Congreso celebrado en la capilla de Francisco A Maciel Volvio a residir en Montevideo durante el gobierno porteño de esa ciudad y presenció la entrada de las fuerzas orientales comandadas por Fernando Otorgués en 1815 Consagro cuarenta años al cultivo de su chacra en el Miguelete En 1813 el gobierno patrio de Guadalupe le solicito que redactara unos apuntes destinados a instruir a los agricultores de la campaña Tal el origen de las *Observaciones*, a cuya redaccion se aplico, en las que recogio el fruto de su rica experiencia Por disposicion testamentaria lego sus libros para la creacion de la Biblioteca Publica de Montevideo Murio en esta ciudad el 4 de setiembre de 1815 Carlos M de Pena, en 1892, Daniel García Acevedo, en 1907, Benjamín Fernandez y Medina, en 1914, pusieron de manifiesto la importancia de la obra científica y literaria de Perez Castellano

CRITERIO DE LA EDICION

Perez Castellano comenzo a escribir esta obra en julio de 1813 Parte del borrador de las *Observaciones* esta contenido en las fojas 188 a 285 del codice denominado *Caxon de Sastre* El texto definitivo de puño y letra del autor, al que dio termino en 1814, es el registrado en las paginas del volumen actualmente custodiado en la Coleccion de Manuscritos de la Biblioteca Nacional

Las *Observaciones sobre Agricultura* fueron publicadas en 1848 por la *Imprenta del Ejercito* instalada en el Cerrito de la Victoria, por orden del Gral Manuel Oribe La edicion de 1848 se hizo con supresiones y modificaciones En 1914 el Sr A Barreiro y Ramos edito el texto completo de la obra en un volumen de 608 paginas que lleva el siguiente titulo *Observaciones sobre agricultura del Pbro Dr Jose Manuel Perez Castellano Primera edicion completa y ajustada al texto original definitivo Publicada con una introduccion y notas por Benjamin Fernandez y Medina* En la presente edicion nos sujetamos a la version publicada por D Benjamin Fernandez y Medina Se han corregido las erratas advertidas y actualizado la ortografia

OBSERVACIONES
SOBRE
AGRICULTURA

OBSERVACIONES

SOBRE

AGRICULTURA,

Escritas por el Dr. D. José Manuel Perez Castellanos, con aplicacion al clima y calidad de los terrenos del Migueleto ó inmediaciones de Montevideo, segun la práctica de mas de cuarenta años, en que cultivó una quinta sobre el mencionado arroyo.

El Exmo. Señor Presidente de la República, Brigadier General D. MANUEL ORIBE, *ordenó la impresion de este manuscrito, no solo por la utilidad que de ello pueden reportar los labradores, hortelanos, quinteros, &c., sino como un testimonio de respeto á la memoria de aquel ciudadano, natural de esta Republica, á quien él consagró esta y otras pruebas de su anhelo en fomentar su ilustracion y adelantos materiales.*

CERRITO DE LA VICTORIA
Año de 1848.

Imprenta del Ejercito

PROLOGO

Iban ya corriendo ocho meses, en que sepultado yo en el último rincón de mi chacara, sin trato y sin comunicación alguna, no hacia otra cosa que llorar la desgraciada suerte de todos los habitantes honrados de esta campaña, y condolerme de las necesidades y apuros de mi amada patria, cuando recibi el primer oficio del gobierno económico de la provincia, que tenía su asiento en la villa de Guadalupe de Canelones, el que copio a la letra, y copiare también el segundo y sus respectivas contestaciones, por que ellas y los oficios son la prueba clara de la causa impulsiva que tuve para ordenar por escrito las observaciones que en el espacio de cuarenta años había podido hacer sobre la agricultura

El primer oficio dice asi — "Teniendo noticia el gobierno económico de la provincia que Ud en algunos vacíos de tiempo se daba a la meditación de la agricultura, y algunas veces escribia sus resultados en apuntamientos sueltos, para que no se fuesen de la memoria, se interesa con Ud para que se sirva remitírselos por lo mucho que pueden servir al fomento de aquélla, y alivio de los que de nuevo se empleen en tan laudable ejercicio, poniendo en algún método estas materias, a menos que Ud por hacer este servicio mas a la patria quiera encargarse de ello, en lo que recibirá completa satisfaccion este gobierno. — Dios guarde a Ud muchos años Villa de Guadalupe Junio 3 de 1813. — Vicepresidente en turno *Bruno Méndez* — Señor Doctor don José Manuel Perez"

Mi contestación fue la siguiente — "Alguna vez pensé en hacer una cartilla de hortelanos, y aun creo que la empecé a poner por obra, con el objeto de que los hortelanos, que en estos contornos se dedicasen al trabajo de huertas y arboledas, tuviesen un directorio que los encaminase con ahorro de gastos y de mucho tiempo que se pierde, cuando por falta de él se cometen yerros que no se corrigen hasta que la experiencia propia los desengaña del mal camino que tomaron. Pero considerando que mi cartilla tendria muy pocos lectores, porque por rudos que sean los hortelanos creen de buena fe que pueden ser maestros en un ejercicio al que a todos inclina la naturaleza, desistí de mi propósito, y no volvi a pensar en la materia sino para mi gobierno particular — Ahora con la insinuacion de Ud procuraré apuntar, y aun participar al gobierno economico de esta provincia lo que me ocurra puede ser util al interesante ramo, que a todos nos mantiene — Y porque ésta mi contestación al oficio de Ud de 3 del corriente, que acabo de recibir, no sea puramente de urbanidad, la concluyo rogando y suplicando al gobierno económico ponga mucho empeño en que cesen los males, con que en la actualidad son gravados y perseguidos los que se dedican al noble y necesario trabajo de la agricultura — Dios guarde a Ud muchos años Junio 5 de 1813 — *José Manuel Perez* — Señor Doctor don Bruno Méndez."

Después de mi contestación, y de hallarse por ella comprometida mi palabra, aún no me resolvia a tomar la pluma, porque eran tantos los disgustos diarios que oprimían mi espiritu, que me parecia que la pluma se me iba a caer de la mano No obstante,

venciendo la repugnancia que tenía de entrar en materia, y sacando, como se suele decir, fuerzas de flaqueza, tomé la pluma, y comence a escribir sin plan, empezando por lo primero que me ocurrió como más necesario a un labrador, que son los cercos, pues éstos eran puntualmente los que primero violaban y vencían los soldados para hacer de las propiedades cultivadas un campo raso Mi diligencia fue madre de la buena ventura, porque experimenté que con el escribir hallaba alivio a mis males, pues a mas de distraerme de los que diariamente me cargaban, me servía de mucho consuelo solo el pensar que mientras conspiraban tantos a destruir, era de animos generosos el edificar y yo me envanecía de que podria contarme en el numero de éstos, si por mi parte hacía lo que me era posible en sostener aquello mismo que muchos tiraban a derribar

En esta situación recibi del mismo gobierno un segundo oficio, y es el que sigue — "Desearía este gobierno que Ud le ilustrase con algunos apuntamientos de agricultura sin perjuicio de continuarlos, como ha ofrecido hacerlo en bien general de la provincia, y sería muy plausible a su gobierno que en cada mes se sirviese Ud remitirle los documentos de agricultura que a este propósito hubiese trabajado, pues considera no ser esta obra de pocos días, y que no siempre podrá darse a la meditación de este estudio en haciendo Ud lo que buenamente pueda, ha llenado nuestros votos, y será lo suficiente para empezar — Dios guarde a Ud muchos años Guadalupe, julio 27 de 1813 — Vicepresidente en turno *Bruno Méndez* — Señor Doctor don Jose Manuel Perez"

Mi contestación fue la siguiente — "Por la incita-

tiva de Ud. de 3 de junio inmediato pasado habrá como quince dias que me he puesto a escribir algunas observaciones, concernientes a la agricultura que he hecho en el largo espacio de cuarenta años que cultivo la chácara que actualmente poseo — Como me faltaba papel en que escribir, me acordé de un libro de marquilla en que tengo otras apuntaciones curiosas, ya propias, ya copiadas y en las hojas blancas de ese libro estoy escribiendo mis rústicas observaciones, y llevo ya en borrador catorce hojas sin haber salido aún del principio, porque la agricultura en este pais presenta al que quiere tratar la materia con claridad y de un modo que sea útil, un campo tan vasto como el que se presenta en nuestras campañas a la vista del que las observa, que es un campo, digamoslo así, sin horizonte y sin termino — Esta es la razon porque por ahora no puedo satisfacer al racional deseo de ese gobierno, pues ya que él me ha metido en esos apuntamientos, quiero hacerlos, y es justo que sea asi, dignos del gobierno a que se dirigen, cuando por otra parte es evidente que ahora en medio del tumulto y desorden de una guerra civil, no es posible reducir a la práctica ningún documento de agricultura por bueno que sea, y por palpable que se haga su importancia o utilidad — Dios guarde a Ud muchos años Miguelete, agosto 2 de 1813 — *José Manuel Perez* — Señor don Bruno Mendez, Vicepresidente"

Por los dos oficios copiados, y por mis dos contestaciones, es evidente que yo me hallaba muy lejos de escribir sobre agricultura, y tambien lo es que nada tenía escrito ni aun en apuntaciones, porque aunque, como digo en mi primera respuesta, alguna

vez pensé en hacer una cartilla, y creo que algo escribí, fue cosa tan corta y de tan poca importancia, que no sé si hay algo de eso entre los papelucos sueltos que puedo tener, pues ni aun los he registrado

Así la colección de observaciones que ahora presento toda es parto de mi edad decrépita que llega ya a los 70 años Este feto fue concebido y dado a luz en siete meses que han corrido desde la mitad de julio del pasado hasta la mitad del presente febrero Si no fuese un parto metafórico. se debería tener por abortivo según el dictamen de algunos modernos, que tienen por tal al que solo es de siete meses Pero llámese parto, o llamese aborto, lo tengo por hijo mío legítimo, hijo de mi vejez, y mi Benjamín, porque es hijo de mi derecha, pues con la derecha se escriben y dan a luz los conceptos que se desean fijar en la memoria

Cuando Jacob a su último hijo lo llamó *Benjamín*, que quiere decir hijo de la derecha, su madre Raquel, estando para expirar del parto trabajoso con que lo dio a luz, lo llamó *Benoni*, que quiere decir hijo de Gén 35 V 1.
mi dolor y yo le llamaré también Benoni a este hijo mío, porque lo dí a luz en el tiempo de la mayor congoja, afliccion y dolor que he tenido en todos los días de mi larga vida Las circunstancias tristes en que lo daba a luz, me deben justificar si con alguna frecuencia manifiesto el dolor en que yo me hallaba, porque sería una bárbara inhumanidad no permitirme de cuando en cuando algún desahogo a la mucha congoja que me afligia, como lo sería no permitirle a un enfermo, postrado en una cama y lleno de mortales congojas, que las aliviase con ayes y quejidos Mi Benoni, como ya he dicho, no me causó dolor ningu-

no, antes él me aliviaba y distraía de los diarios disgustos que oprimían mi corazón En esto sólo no conviene con el de Raquel, cuyo parto le causó la muerte

De este alivio que tuve en mis males le doy las gracias al gobierno de Canelones, porque me proporcionó un consuelo grande excitandome a escribir sobre agricultura En todo lo que he escrito he llevado por delante decir la verdad conforme a lo que he observado Puedo haberme engañado como hombre, sujeto al error, pero nunca he dado por cierto sino lo que tengo por tal después de mis experiencias El amigo a quien escribí por algunos apuntamientos sobre el modo de hacer adobo de aceitunas, extraer aceite y vino, según referí en el núm 301 y al fin del 310, me respondió por último que en la chacara de sus hermanos había libros con que podia yo satisfacer mi deseo Pero ahora no es tiempo, en que pueda yo salir de la mía, cuando se pueda salir sin peligro veré lo que haya acomodado a nuestro país, y lo añadiré en un suplemento

Aquí debía finalizar el prólogo, pero ahora tengo que añadir, que me hallo en casa con los dieciséis tomos de la obra de Rozier, la que mediante la dirección de mi amigo don Damaso Antonio Larrañaga, mandé buscar a la chácara de sus hermanos, y se me franqueó generosamente De ella he sacado, o al pie de la letra o en extracto, lo que en el suplemento se dice acerca del aceite, aceitunas, de la vid y su cultivo, de la manipulación del vino, vinagre, sidra, y algunas cosas más, que pueden verse allí

He continuado en el suplemento el orden de la numeración que observé en el cuerpo del opusculo a

fin de simplificar las citas, porque con remitir al lector al núm. 622, por ejemplo, verá en el suplemento lo que se dice acerca del modo de adobar y componer las aceitunas para comer De esta suerte el suplemento viene a ser una parte integrante del opúsculo, y todo el compondrá un tomo en cuarto mediano y cómodo, para que cualquiera labrador de estos contornos pueda tener y manejar un prontuario, que le facilite el conocimiento de lo que debe hacer en su ejercicio

Estoy muy lejos de pretender que mis observaciones sean una regla fija e invariable, porque pretender eso sería lo mismo que aspirar a ser infalible, privilegio que no es dado a ningún hombre Sólo puedo asegurar, y lo repito, que en mis observaciones expongo sencillamente lo que yo mismo he experimentado y que jamás me he separado de la verdad, o de la que como tal he concebido

Como por las circunstancias en que nos hallamos, no salgo del encierro de mi casa, sino solo para satisfacer la obligación de la misa, me ha sobrado tiempo no sólo para ver los puntos que deseaba añadir en el suplemento. sino también muchos otros artículos sobre las materias de que trato en mis observaciones y de su lectura me ha resultado la satisfacción de no tener que corregir cosa alguna de cuanto he escrito, porque aunque mis observaciones difieran en algo de lo que yo veo estampado en esa obra, o por el principal autor de ella, o por algunos otros, cuyo texto se copia, es necesario que así suceda, cuando ellos escriben en un hemisferio distinto del nuestro, y para climas diversos del en que nosotros vivimos.

En esa obra se tratan las materias no sólo del modo común, sino también por principios de anatomía, de botanica y de química lo que puede ser útil para los que tengan facultades, tiempo y lugar de aplicarse a esas ciencias Pero nunca convendré con lo que en la obra se repite muchas veces, de que un labrador, para serlo, debe ser anatómico químico y botanico, antes estoy en la inteligencia, de que el labrador que llegase a quedar persuadido de todo lo que allí se dice, soltaría el arado con que rompe la tierra y nos provee de pan, por entregarse a unas especulaciones, que contemplo ajenas de su ejercicio y se seguiría el grave inconveniente de que por ser los labradores, anatomicos, químicos y botánicos, nos llegasemos a morir de necesidad

¿Qué le importa al labrador saber, por ejemplo, cómo se desarrolla el trigo en la tierra cuales son sus partes organicas cuales las de la generación o fructificación cuáles los principios que constituyen este grano precioso? Este conocimiento podrá servir, si acaso, para otros usos que los de la labranza, porque para ésta sólo le es conducente y le importa saber, el modo con que debe preparar la tierra antes de sembrarla el tiempo y sazón en que la debe sembrar como debe escardar y limpiar el trigo de la cizaña y otras malas hierbas que lo sofocan la sazon en que lo debe segar como lo ha de trillar, limpiar y recoger y en fin cómo lo ha de conservar y preservar del gorgojo y de otras plagas que lo infestan y lo pierden San Pablo en su primera epistola a los corintios dice que el hombre es el que planta y el que riega, y que segun el trabajo que impenda en su labor recibirá el incremento y la recompensa, que sólo Dios

es el que la da, y puede darla Atengase el labrador a estos cortos documentos de San Pablo, y a los que en ellos se encierran, teniendo por cierto que si no sale de los limites de su noble ejercicio, le irá mejor, que metiéndose en dibujos, en quimicas o en quimeras, que para la labranza nada conducen, pues que de ellas no sacará otro fruto que calentarse los cascos, confundirse y perder miserablemente el tiempo, que sólo debe emplear en su trabajo inocente, sencillo y nada complicado

Tal vez algunos reputaran por inútil el que yo he tenido en escribir mis observaciones sobre agricultura en vista de lo mucho que sobre esa materia se ha escrito de sesenta años a esta parte, asi en nuestra lengua como en las extrañas que se halla ya traducido a nuestro idioma de que es buen ejemplo no sólo el espectáculo de la naturaleza, sino también la obra difusa de Rozier de la que he sacado lo que va añadido en el suplemento A esto respondo con el motivo que tuve para escribirlas, que es el que al principio manifiesto en las cartas que copio a la letra, con las que me parece quedo a cubierto de ese cargo, añadiendo que para los labradores del Miguelete, que es para quienes yo las escribo, no tengo noticia se haya escrito hasta la hora presente, ni una jota Nuestro sabio español Feijoo, escritor ilustre, ardiente y celoso promovedor del bien de la monarquia, en el tomo 8 de su Teatro Critico, Discurso 12 Num 35, dice con sobrada razon, que muchos de los documentos, que se leen en algunos autores de agricultura, "no son adaptables a todas las tierras No solo cada provincia pide particulares instrucciones mas en una misma provincia es menester variarlas segun la diferencia de la calidad, positura del terreno y otras circunstancias."

Eso es tan cierto, que a cada paso lo acredita la experiencia, aun en terrenos muy cercanos entre sí Por cuya razón cuando he dicho, y lo he repetido muchas en el cuerpo de mi opúsculo, que escribo mis observaciones para los labradores del Miguelete, creo no haberles dado una aplicación muy corta El Miguelete desde sus primeras vertientes hasta su desague en la bahía, tiene de tres a tres y media leguas de largo, y sus vertientes colaterales tendrán, comprendido el campo de ambas riberas, desde una legua hasta legua y media de ancho, poco mas o menos Pues esa faja, siendo de suyo tan limitada, la reputo campo sobrado para que en ella tengan lugar y sean aplicables mis observaciones

Pudiera también añadir, que las obras que veo escritas sobre agricultura, son voluminosas, difusas y difíciles de manejar a los que no tienen mucho ejercicio en los libros, como regularmente acontece a los labradores La obra de Rozier, por ejemplo, consta de 16 tomos, bien abultados y de letra menuda, en que se hallan mezcladas muchas materias, que si corresponden a la agricultura, es sólo remotamente, las que, según he dicho, es excusado que las sepan los labradores Esa miscelánea, o por mejor decir, enciclopedia rústica, no sólo la hace de difícil manejo, sino también muy costosa, y fuera del alcance de la mayor parte de los labradores, habiendo mucha diferencia de un tomo, no de mucho volumen, a dieciséis bien abultados Hay aún más, y es — que algunas veces se busca alguna cosa bastante trivial, y no se halla A cada paso se nombra en la obra de Rozier el *azumbre* Yo deseaba saber el valor de esa medida, que hasta aquí lo ignoro. busqué en el tomo 3 la

palabra *azumbre*, y en esa palabra me remite el autor o el traductor a la palabra *medida* busco ésta en el tomo 11, y en ella se me remite a la palabra *peso* la busco en el tomo 13, y en ella dice el traductor, que se hallará en el suplemento y como la obra que se me prestó, no tiene el suplemento, me he quedado después de registrar tres tomos, en la misma ignorancia en que estaba al principio Si este chasco le sucediese a un labrador, para quien por lo común no hay tiempo sobrado, yo no sé de qué humor lo pondría, yo de mí puedo decir que no me lo puso muy bueno

Eso no obstante estoy muy agradecido no solo al que me emprestó la obra, sino tambien al autor, al traductor y a todos los que han tenido parte en ella, pues que de ella he sacado conocimientos, que antes no tenia y lo prueba bien el suplemento con que he puesto fin a mi opúsculo, que quisiera fuese tan útil para los labradores del Miguelete, como lo ha sido para mí la obra de Rozier, de la cual se puede decir lo que una señora francesa le dijo a Luis 15 de la grande obra enciclopédica que era semejante a una grande mesa, cubierta de toda suerte de manjares, que se presentaban a los convidados, no para que los comiesen todos, sino para que cada uno eligiese y tomase sólo los que fuesen de su gusto y acomodamiento

En medio de todo eso, yo no aconsejaría a ningún labrador del Miguelete que comprase la obra de Rozier o se valiese de ella para dirigirse en los trabajos de agricultura, porque muy raro será el que tenga lugar y discernimiento para elegir entre un cúmulo grande de opiniones encontradas, lo que sea conve-

niente y adaptable al suelo en que trabaja De mí puedo decir, y lo digo sin envidia, que despues de haber leído, porque he tenido tiempo sobrado para ello, muchos discursos de filósofos agrónomos, que se ven en esa obra, sobre la germinación de las semillas, sobre la vegetación y aumento de las plantas, sobre si conviene o no labrar mucho las tierras, y sobre otros puntos en que tiene más parte una vana curiosidad que una utilidad verdadera, he quedado tan en ayunas de casi todo lo que dicen, como lo estaba antes de haberlos leído y he llegado a persuadirme que los filósofos con sus raciocinios sutiles son de tan poco provecho para la agricultura, como lo han sido para la sociedad los diversos sistemas de gobierno, con que han embrollado a todo el mundo, y lo han conducido al caos de confusión y miseria, en que lo hemos visto sepultado en nuestros días *Yo no lo decia por tanto,* entró en una ocasión hablando Raynal delante de los Estados Generales de la Francia, *de mis principios se han sacado consecuencias exageradas, en que nunca pensé* Esto lo decia cuando vio el resultado fatal de los que seducidos de su elocuencia, y de la de otros filósofos coetáneos, adoptaron sus doctrinas, queriéndolas reducir a la práctica Pero su palinodia era ya tardia, y no sacó de ella más fruto que burlas y silbidos, y que por viejo chocho le perdonasen su atrevimiento Fundo mi persuasión para temer igual resultado en la agricultura por la discordia en que los veo sobre puntos, en que me parecia muy facil de que se concordasen, si sus discursos tuvieran la solidez y el convencimiento necesarios para que otros sintiesen su verdad, los adoptasen y siguiesen

Sea de esto lo que fuere, todo lo que se halla en el suplemento es copiado o extractado de dicha obra, excepto algunas reflexiones que me he permitido hacer al paso y sobre lo mismo que leia o escribía, las que son muy fáciles de distinguir por el contexto, sin que sea necesaria otra advertencia

Para facilitar a los que quieren leer este opúsculo el que hallen las materias, que en el y en el suplemento se tratan, pongo, inmediatamente después de este prólogo, un índice de los artículos que contiene, señalando la página en que empiezan, por el orden mismo, con que se han escrito Al fin de todo pongo un índice alfabético de las cosas mas notables, remitiendo los lectores al número en que se hallan

OBSERVACIONES

SOBRE AGRICULTURA QUE HE PODIDO HACER EN EL ESPACIO DE MAS DE CUARENTA AÑOS QUE CULTIVO LA CHACARA QUE ACTUALMENTE POSEO SOBRE EL MIGUELETE DOY TAMBIEN RAZON DE ALGUNOS ARTEFACTOS DE ECONOMIA RUSTICA

CERCO

1 — Empiezo por el cerco porque el cerco es por donde empiezan, o deben empezar, todos los que intentan ejercitarse en la agricultura, o sembrando granos, o plantando arboledas, o poniendo hortalizas, o reuniendo en una misma huerta (que es lo más camún y lo mas util) todos estos renglones Pues sin cercar la tierra se expone el labrador a ver destruido en pocas horas el trabajo de mucho tiempo ¿Qué zozobra no es la del labrador que, después del penoso afan del dia, se acuesta pensando que pueden en aquella noche destruirle los sembrados, de que espera la subsistencia de todo el año ¿Que aflicción y que desaliento no es el suyo cuando se levanta y los ve destruidos? Pues esta zozobra y desaliento es el que se evita haciendo de antemano un buen cerco, que le resguarde sus sembrados y arboledas

rco necesario

2 — En otro tiempo se cercaban las chácaras, en la parte que se sembraban granos o se ponían arboledas frutales con membrillos que arraigaban bien y se entretejian sus ramas de modo, que era muy difícil

a los brutos, y aun a los hombres, penetrar un vallado bien tupido de membrillos, porque cuando los membrillos son sanos es difícil quebrarlos, siendo, como es, su madera muy correosa y lo es también abrirse paso por ellos, por echar desde el pie muchas ramas tortuosas que se enlazan y entretejen unas con otras Estos cercos sobre dar seguridad a las chácaras daban también leña buena y mucha fruta Así, como digo, se cercaban las huertas en otro tiempo, en que los membrillares no eran perseguidos de la carcoma o gusano roedor que entra por las puntas de las ramas y va descendiendo a lo largo de ellas a proporción que el gusano crece y se va engrosando, practicando de trecho en trecho agujeros horizontales, como los que tienen las flautas, o para respirar más libremente, o para despedir por ellos el aserrín que sacan de la madera que roen y devoran Pero de veinte años a esta parte, en que empezaron los gusanos a sentirse aquí, y a perjudicar notablemente algunas especies de árboles, en especial a los membrillos han quedado éstos tan carcomidos y tan sin fuerza, que ni dan la fruta que antes daban, ni defienden las huertas que con ellos se cercan, por hacerlos muy frágiles la carcoma, y desvirtuarlos en tal grado que no echan sino varitas muy delgadas, incapaces así de dar fruta, como de que las huertas se puedan defender con ellas

De membrillo se carcome

3 — Por esto en los parajes en que la carcoma hace daño a los árboles es menester renunciar del cerco de membrillo; por sobre ser los membrillares muy perseguidos del gusano, es moralmente imposible curarlos de él, como se curan otros árboles, por ser sus ramas según se ha dicho, espesas, enredadas y tortuosas.

anjas perjudi ciales

4 — Algunos o, por mejor decir los más cercan sus chacaras con zanjas, que practican por sus linderos Este modo de cercar es el más pronto y fácil, pero tiene el inconveniente de que enfilándose las aguas por las zanjas, sus paredes se desmoronan en corto tiempo, y es necesario repararlas, y aun renovarlas muy a menudo De este inconveniente se sigue otro de no pequeña consideracion, y es — que los caminos inmediatos a ellas se pierden muy breve, afeandose los campos no sólo con las cortaduras artificiales que hacen los hombres, sino mucho mas con las naturales que hacen las aguas, ensanchando las zanjas demasiado con los socavones que las aguas les hacen a sus lados

ierden los ca minos

5 — Para evitar el inconveniente de que las aguas las desmoronen, tienen algunos la precaucion de guarnecer con un albardon de tierra su orilla exterior con lo que impiden que las aguas se derramen dentro de ellas Esta diligencia evita ese inconveniente, pero acarrea al público otro mayor por lo mismo que es comun, y es que con ese albardón obligan a que las aguas se enfilen por las calles o caminos publicos, de que resulta que en breve tiempo los caminos se llenan de barrancos, que los hacen peligrosos, dificiles, y muchas veces impracticables

ebe prohibir s el gobierno

6 — Este inconveniente es tan grave que el Gobierno debía prohibir que ningun colono abriese zanja para cercar su heredad a la orilla de las calles o caminos públicos, obligando a que, a lo menos por esa parte, la cercasen o con estacadas de arboles muertos, o con arboles vivos, o con uno y otro del modo que se dira adelante De esta providencia resultaria consultar no solo al beneficio publico de que se conserven

buenos los caminos, sino también al de los mismos propietarios de las quintas o chacaras, porque les haría conocer la ventaja que tienen los vallados de árboles vivos a los de las zanjas con cuyo práctico conocimiento los adoptarían generalmente, abandonando las zanjas, que son muy perjudiciales al público y a los mismos propietarios

7 — Lo son a los mismos propietarios, no tanto por los reparos continuos que necesitan las zanjas, porque éstos, aunque menos, los necesitan cualesquiera otros cercados, sino porque las zanjas con los albardones altos de céspedes y tierra, de que las guarnecen por dentro para hacerlas inaccesibles, son un receptáculo general de hormigueros, de ratas, de comadrejas, de zorrillos y de cuantos animalejos, o insectos dañinos se conocen, perjudiciales no sólo a las plantas y sembrados, sino también a las aves domésticas, que regularmente se crían en las chacaras

Son guarida sabandijas

8 — Crece y se aumenta este perjuicio cuando los dueños de las chácaras ponen sobre los albardones, con que por dentro guarnecen las zanjas, pitas o tunas que de algún tiempo a esta parte veo muy introducidas, porque guareciéndose las hormigas y los bichos dañinos debajo de las raices que echan esas plantas, o es menester para exterminarlos arrancarlas y arruinar los vallados, o dejarlos hacer daño impunemente. Cualquiera de estos dos partidos es tan perjudicial a los labradores y hortelanos que obliga a pensar seriamente en otro vallado antes que exponerse a la necesidad de tomarlos

Con tunas p res

9 — En donde los membrillos no son perseguidos de la carcoma o gusano roedor, que los aniquila, es

cierto que son muy excelentes para cercar las huertas, por lo que arriba se dijo Yo tuve un cerco de membrillo, puesto no detrás de zanja, sino en tierra llana, que cavé de antemano, el cual se me puso en pocos años tan lozano y tupido, que no había animal que lo penetrase Pero ese tiempo ya pasó, a lo menos para el Miguelete y sus cercanías, pues sobrevinieron los gusanos roedores que dieron en tierra con mi cerco de membrillo, como dieron en tierra con arboledas enteras de manzanos, a quienes también persiguen, en que faltó la vigilancia cuidadosa del hortelano para limpiarlos de semejante plaga Así es menester pensar en otro árbol que nos cerque, y que evitando los inconvenientes innumerables de las malditas zanjas, de las pitas y de las tunas, no tenga la falta de ser atacado ni del gusano roedor, ni de otra sabandija

embrillo si hay cerco bueno

10 — A mí no me ocurre otro más ventajoso para el efecto que el tala Este es un árbol que prospera en cualquier terreno, que no sea estéril absolutamente es indígena de este país se da bien en los altos y en los bajos, como éstos no sean fangosos no lo ataca la hormiga, ni lo carcome gusano alguno tiene más espinas que hojas, pues debajo de cada hoja tiene dos espinas es de un verdor alegre de madera flexible, difícil de quebrar, de la cual se sacan cabezas para arados, ejes para carruajes y de sus ramas delgadas se hacen flejes o arcos para techos de los mismos carruajes su leña hace un fuego alegre, y es de las mejores que el país produce espontaneamente en los bosques Muchas ventajas son estas para no mirar con cariño un árbol que las reune, principalmente cuando con el podemos cercar nuestras heredades y

-r de tala

asegurarlas contra los brutos, y aun contra los hombres, que intenten franquearlas para hacernos daño

11 — El modo de poner el cerco es cavar primero la tierra por donde queramos ponerlo, haciendo una faja de dos o tres varas de ancho Después que la tierra se ha podrido y suavizado con el aire, los soles, las lluvias, los rocíos, los hielos y con los demás meteoros, lo que se consigue en dos o tres meses de cavada, se practica en ella, a lo largo de la faja, una zanjilla como de media vara de ancho, y un pie de profundidad, y se van tendiendo a lo largo de la zanjilla varas nuevas de tala, que se cubren con la tierra de los lados, dejando enterradas con la rama principal algunas ramitas subalternas, y dejando otras descubiertas a fin de que por ellas brote y se desahogue la vara principal cuando empieza a echar raíces Si al lado de la zanjilla que se ha dicho, se practica otra zanjilla paralela, y en ella se entierran varas del mismo modo que en la primera, será mucho mejor, para que en poco tiempo el cerco sea más espeso y tupido Estas varas, o ramas, se cortan y ponen desde mediados de julio hasta el equinoccio de setiembre, porque en ese tiempo los talas están ya sin hoja, y se hallan sus ramas con jugo bastante del que les ha subido, acercándose el equinoccio, en que empiezan a brotar, lo que conduce para que broten presto No es necesario que las ramas sean muy gruesas, basta que tengan en la parte inferior el grueso de la muñeca, sin escrupulizar el que las pone en que sean más o menos delgadas Al mes de puestas o antes, si se cría algún pasto o hierba, se escardilla y limpia la tierra a fin de que la maleza no la apure y seque, lo que sería muy perjudicial a las raicitas capilares y

Modo de ponerlo

tiernas que empiezan a echar las varas, particularmente si sobreviene una primavera seca, según suele acontecer Si después de puestas las ramas se logra una primavera y estío favorables no dudo que prenderán casi todas, porque a mí que las puse el año pasado de 1812, me brotaron muchas, y prometían seguir con vigor si no sobrevienen una primavera y estío tan secos que las obligaron a volver atrás y secarse Pero cuando yo pensaba que se hubiesen secado todas, como se secaron los manzanitos que con raíces puse en tierra mejor, veo en el presente año de 1813, que brotan con vigor algunas pocas lo que me anima a repetir este invierno nuevo plantío

s modos de oner talas

12 — Para fundar esperanza de buen éxito no sólo tengo esta experiencia propia, sino también la de otros que lograron buen cerco de talas Don Marcos Riglos, vecino de Buenos Aires me dijo el año de 1781, hallándome yo en aquella ciudad, que en su estancia de Areco tenía un hermoso cercado de talas, que lo había puesto con varas tendidas y me añadió que era tan grande que dentro de él tenía un gran pedazo de arboleda frutal, y campo suficiente para siembra de trigo, de que recogía año por año quinientas o seiscientas fanegas, a mas de otros granos El Dr don Jose Gonzalez rector que fue del colegio de las huerfanas, me dijo que en la chácara de ese colegio tenía otro cerco de talas que este lo había puesto no con varas, sino con semilla, y que era tan capaz que dentro de él tenía cuatrocientos mil pies de durazno para leña, y campo extendido para sementera de granos

13 — Tampoco faltan en esta banda ejemplares de talas que nacen de semilla, y prenden con las varas, porque es muy frecuente ver en las estancias que las

varas de tala, que atraviesan en horquetas anualmente, no para que prendan, sino para defender los sembrados, es muy frecuente, digo, ver algunas prendidas, que acertaron a tocar en una tierra capaz de abrigar las raíces nuevas, y hacerse árboles grandes a los pocos años También es muy frecuente ver talitas nacidos de semillas al pie de los árboles, en que duermen pajaros, que las arrojan con los excrementos, porque la semilla del tala, o la frutilla que la contiene, y es del tamaño de un garbanzo poco más o menos, es una golosina muy gustosa para los pájaros que se alimentan de granos

14 — Cualquiera de estas dos maneras, que se adopte para sembrar o poner talas en el cerco, la reputo buena, pero me parece más expedita y segura la plantación con varas, porque éstas se cortan poco antes de ponerlas, y se encuentran aquí en todos tiempos y en todos los bosques ventaja que no tiene la semilla, porque sólo se ve sazonada en el mes de marzo, y entonces es menester arrojarla a la tierra para que nazca en la primavera inmediata, lo que pide más cuidado y una prolijidad que no todos pueden tener. Si digo que *es menester entonces arrojarla a la tierra,* es porque si se guarda para sembrarla poco antes del equinoccio de invierno, se desvirtúa mucho y nacen pocos granos, de lo que tengo experiencia, no solo en la semilla de tala, que es de hueso, sino también en otras semillas, que estan encerradas en cuezco o hueso, como los duraznos, particularmente los pequeños, cuales son los de la virgen y los abollados, que es necesario, para que nazcan bien, arrojarlos a la tierra cuando madura la fruta No solo sucede esto con las semillas encerradas en hueso,

Postura mejor la de ramas

porque lo mismo acontece a algunas, cuya corteza o estuche es menos duro, como son las bellotas, que nacen bien al pie de los robles, que las despiden, y se desvirtuan si recogidas se guardan algunos meses, antes de sembrarlas.

ruta de tala u il para gallinas

15 — Como he dicho que las semillas de tala que con la fruta comen los pajaros nacen al pie de los arboles en que duermen, me ocurre otra ventaja que este árbol tiene, y es que en el mes de marzo, cuando la frutilla está madura, no necesitan las gallinas de otro alimento, porque seria bastante para ellas el que hallasen debajo de las ramas del cerco en las frutillas del tala

Objecion satisfecha

16 — Podra tal vez alguno objetarme que por que yo no he puesto hasta ahora cerco de tala, habiendo tantos años que sabía era arbol a propósito para ese fin A que satisfago que cuando me dijeron esos sujetos de Buenos Aires que lo era, yo me hallaba bien con el cerco de membrillos, que estaba sano, tupido y fuerte, y lo estuvo muchos años después, porque, según he dicho, el daño de la carcoma solo empezó aquí a sentirse de veinte años a esta parte, y aun después que empezó a sentirse vivi por algún tiempo con la esperanza de que la carcoma desapareciese, y volviesen los membrillos a su vigor primero, hasta que por ultimo me he desengañado, y he conocido por una experiencia, continuada en muchos años, que el gusano roedor se ha climatizado aquí, y que nunca dejará de propagarse mientras tenga membrillos y manzanos que lo alimenten

17. — También se me podrá objetar que si las hormigas, comadrejas, lagartos, ratas y otras sabandijas

perjudiciales se abrigan debajo de las raíces de las pitas y de las tunas y que por esta razon las condeno por malditas para formar con ellas los cercos, militando la misma razón en los membrillos y talas, que pueden dar guarida en sus raices a los mismos insectos y bichos dañinos, debo también condenarlos por malditos A esto digo que no milita la misma razon, porque si las pitas y las tunas dan en sus raíces albergue cómodo a esos animalejos es, porque tanto las pitas como las tunas prosperan puestas sobre los camellones de tierra, con que se guarnecen las zanjas por la parte de adentro, pues siendo esas plantas de suyo muy jugosas y teniendo unas hojas, o pencas muy anchas y largas, les basta para mantenerse, vegetar y crecer la humedad que ellas tienen en sí naturalmente, o la que por sus anchas hojas reciben con los rocíos Pero si se plantan en tierra llana, en que puedan recibir más humedad que la que les conviene, se enferman, se marchitan y se pierden Teniendo pues estas plantas las raíces en tierra enjuta, se van a su abrigo las hormigas y todos los demás bichos, que también huyen de la humedad excesiva, o por mejor decir, buscan para desovar o parir lugares que estén enjutos No sucede así con los membrillos y talas, que no se ponen, ni pueden prosperar en esos camellones Para que se logren, vegeten y crezcan es menester plantarlos en tierra llana, igual y unida y así no ofrecen ni pueden ofrecer abrigo en sus raíces a ninguna casta de sabandijas, y si alguna vez se abrigan, como esas plantas se hallan en tierra llana, es muy facil desterrar los bichos que se hayan abrigado, sólo con el fácil trabajo de abrir algún conducto que dirija el agua de las primeras lluvias a la

Otra satisfech

madriguera u hormiguero, que se halle debajo de algún árbol.

on agua se ·tierran hormigas

18 — Con este fácil arbitrio he desterrado yo hormigueros, encastillados debajo del tronco de algunos arboles de estimación, cuyas raices me interesaba no cortar, y con el mismo se pueden desterrar cuando se abriguen debajo de algunos de los talas del cerco el agua que se conduzca a esas raíces no perjudica antes bien aprovecha a los árboles que sustentan

uestas en al ardón perjudicial

19 — Lo contrario acontece a las tunas por lo menos, a las que perjudica el riego, aun cuando el agua pudiera correr de abajo para arriba, lo que naturalmente es imposible, como lo es también el conducirla a las pitas del modo que aquí las ponen, que es encima de los camellones o terraplenes altos con que guarnecen las zanjas Pues por lo demás creo que esas plantas prosperarían bien, y aun mejor que en los albardones altos, si se pusiesen en una tierra llana, igual y unida, como he dicho se deben poner los talas, porque estoy bien informado de algunos que las han visto por los campos de Misiones, por los del Paraguay, y aun en las vertientes al Yacuy o Rio Grande, y uniformemente me han asegurado que si se crían bien en los lugares altos, mejor y más viciosos se crían en los bajos y hasta en las orillas de los ríos Poniéndose pues las pitas en tierra llana, aunque nunca se evitaria el inconveniente de guarecer debajo de sus grandes hojas a los bichos y sabandijas dañinas, por lo menos se evitarían las zanjas, que pueden llamarse la peste de los campos, y no dejarian de hacer buen cercado, aunque nunca seria tan fuerte ni de tanto resguardo como el de los talas, ni tampoco uni-

rían a la utilidad de la leña la hermosura que tienen los vallados, hechos con árboles vivos

20 — Fuera de la especie de pita que hay aquí, me han informado los mismos que hay otra especie de pita, no tan grande como la que algunos ponen aquí en los cercados, pero mas brava y más guarnecida de espinas que éstas en ella no son cilíndricas o redondas hacia la punta, sino planas y labradas como suelen serlo las bayonetas Con ella, dicen, que hacen los cercados de las huertas en muchas partes del Paraguay, no sobre albardones de zanjas, sino en tierra llana, y que los vallados quedan impenetrables A esta última llaman los indios guaraníes *caraguata pîta*, que quiere decir cardo colorado, porque en el tallo echa racimos de una fruta que es roja cuando está madura, y se come con gusto A las pitas de aquí les llaman los mismos guaranies *caraguatá guazú*, que quiere decir cardo grande, porque seguramente es una especie gigante entre los cardos, si es que las pitas corresponden a esa familia. Las plantas que más analogía tienen con las pitas, en hoja, espinas, tallo y flores, son las que aquí se crían muy pobladas de hojas en las orillas de agua viva y permanente, de las que en el Paraguay se saca estopa buena para calafatear embarcaciones, como de las pitas grandes se saca un hilo fuerte para coser los calzados También se parecen a otras que se crían en lugares bajos, pingues y feraces Por ultimo se parecen también a otras dos especies más pequeñas que se crian en lugares altos A todas las llaman los guaraníes con el nombre genérico de *caraguatas*, y nosotros adoptando comúnmente el nombre de los indios las llamamos también *caraguatas* Pero muchas veces las llamamos *cardas*, distinguiéndolas por

Pita con punt planas

4

ese nombre femenino de las plantas que conocemos con el nombre de *cardos,* con los que no tienen las pitas semejanza ninguna ni en hoja, ni en tallo, ni en flor, ni en fruto

21 — Sea de esto lo que fuere, parece cierto que las pitas, tanto las que se usan en el Paraguay para los cercados, como las que aquí se usan, prosperan mejor, que sobre zanjas, en tierra llana, y que sería mas ventajoso para los que las usan y para el publico por las razones alegadas, si se hiciesen solo con ellas los vallados, poniéndolas en tierra llana y unida, sin afear y echar a perder los campos y caminos publicos con zanjas y cortaduras

ita en llano mejor

22 — Antes de concluir mis observaciones sobre los cercos de las huertas, voy a exponer una de las que a mí me parecen mas importantes Esta es — que los dueños de chácaras o huertas procuren hacer los cercos perfectamente cuadrados, y cuando no puedan darles esa figura se acerquen a ella en lo posible La razon es, porque la figura perfectamente cuadrada es la que con menos cerco comprende mas extensión de tierra Para demostrar esto con evidencia palpable, supongamos que yo cerco un cuadrilongo de cien varas de frente y mil de fondo para cercar ese cuadrilongo necesito cercar mil varas por un costado, otras mil por el otro cien varas por un frente y otras ciento por el otro frente o fondo En todo necesito hacer un cerco de dos mil doscientas varas ¿Y qué tierra es la que ciño en ese cuadrilongo? Nada más que diez cuadras de a cien varas por cada lado Ahora si dejando yo ese cuadrilongo tan estrecho y largo, me aproximo a la figura cuadrada, y doy a mi cer-

Cerco cuadrado ventajoso

cado doscientas varas de frente y quinientas de fondo, ciño con él las mismas diez cuadras de tierra, y me ahorro ochocientas varas de cerco, porque quinientas varas por un costado, y quinientas por el otro son mil doscientas por el frente y doscientas por el fondo son cuatrocientas, que suman con las mil de los costados mil cuatrocientas varas De suerte que en este segundo cuadrilongo, que se acerca más a la figura perfectamente cuadrada que el primero, ciño las diez cuadras de tierra con ochocientas varas menos de cerco, que las que empleo en el primero, porque ochocientas varas de diferencia hay entre mil y cuatrocientas varas que empleo en el segundo, y dos mil y doscientas que necesito para el primero

23 — Todavía se hace más sensible la demostración de la diferencia ventajosa que hay en ceñir una tierra perfectamente cuadrada respecto de otra que no lo es, si por ejemplo, ciño una tierra de quinientas varas de frente y otras tantas de fondo, porque en este caso para cada uno de los cuatro costados necesito quinientas varas de cerco, que en todo suman dos mil y en estas dos mil varas de cerco comprendo veinticinco cuadras de tierra pues veinticinco son las que dan cinco, multiplicadas por cinco En el primer cuadrilongo con un cerco de dos mil doscientas varas no resguardo mas que diez cuadras, y en el cuadro perfecto de quinientas varas por cada costado empleo doscientas varas menos de cerco, y ciño con solas dos mil varas otro tanto y medio mas de tierra que en el cuadrilongo, porque otro tanto y medio más es el exceso que hay de las diez del cuadrilongo a las veinticinco del cuadro perfecto

Sigue la materia

24 — Aunque con los ejemplares propuestos se ha ya evidenciada suficientemente mi proposicion, quiero por su importancia hacerla todavia más sensible, empleando en un cuadro perfecto de tierra las dos mil doscientas varas de cerco que es necesario emplear en el primer cuadrilongo, propuesto en el número 22 Para esto elijo un cuadro de tierra que tenga por los cuatro lados quinientas cincuenta varas y como quinientas cincuenta varas, multiplicadas por cuatro me dan dos mil doscientas, empleo esta cantidad justa en cercar ese cuadro ¿Y qué tierra es la que comprendo en él? Nada menos que treinta cuadras de a cien varas por cada lado, y mas una cuarta parte de otra Para demostrarlo de un modo el mas sencillo, multiplico quinientas cincuenta varas por otras quinientas cincuenta, cuya multiplicación me da la cantidad de trescientas dos mil quinientas varas cuadradas de superficie Esta cantidad la reparto entre diez mil (pues diez mil varas de superficie tiene una cuadra de tierra de cien varas por cada lado) y sale un cociente de treinta cuadras, sobrando todavia dos mil quinientas varas, que es puntualmente una cuarta parte de otra cuadra De suerte que con el mismo cerco que en el cuadrilongo de cien varas de frente y mil de fondo no ciño mas que diez cuadras, puesto en cuadro perfecto, de quinientas cincuenta varas por cada lado, ciño treinta cuadras de tierra, y mas una cuarta parte de otra Diferencia es esta tan grande a favor de la tierra, repartida en cuadros perfectos, o en figuras que más se acercan al cuadro que yo no se como no la han advertido los gobiernos, o los encargados de repartir tierras en nuevas poblaciones

Sigue la materia

25 — Cuando se repartieron tierras para chacaras a los pobladores de Montevideo, se hicieron suertes

de a cuatrocientas varas, cuando más, de frente, y hubo muchas repartidas con sólo el frente de doscientas varas, pero todas con una legua de fondo Este cuadrilongo era demasiadamente largo y demasiadamente estrecho para que pudiesen cercarlo con utilidad los pobladores Si se hubieran hecho las suertes de quinientas a ochocientas varas de frente con fondo de un cuarto de legua, les hubieran proporcionado un terreno más fácil de cercar, y más a propósito para la labranza, porque hubieran tenido entonces un terreno más concentrado, y mas fácil de ver y cuidar en cualquiera parte de él que hubiesen colocado la habitación, ventaja que también resulta de la figura cuadrada, o que más se acerca a ella, en vez de la desventaja que siempre se sigue de esos cuadrilongos muy largos y angostos, que no ofrecen ni comodidad para la labranza, ni la facilidad de cercarlos, verlos y cuidarlos

Inconveniente del cuadrilongo

26 — Si con ancho frente sobre un arroyo no se podían acomodar en su orilla muchos pobladores, campo sobrado había sobre otros arroyos para acomodarlos a todos, y para acomodar a más que sobreviniesen después El arroyo Pantanoso, que corre perpendicular a los fondos de las chácaras del Miguelete, quedó entonces enteramente baldío y habrá treinta y cinco años que don Joaquín del Pino, gobernador de Montevideo dio graciosamente, y sin facultades para eso, toda la tierra de su costa sur a sólo dos sujetos, que estaban muy distantes de tener un mérito tan calificado como lo tenían los primeros que vinieron a poblar la tierra, cuando era yerma y solitaria ¿Qué dificultad podía alegarse entonces para repartir tierra

Mal método de dar tierras.

sobre aquel arroyo, acomodando diez o doce sujetos en lugar de los dos, a quienes después se dio?

27 — El mal método de repartir tierras no fue sólo el observado en las primeras que se repartieron en Montevideo siguieron después con él en otros repartimientos, hasta en los muy posteriores, porque el año de 1782, siendo Virrey Don Juan Jose de Vértiz, mandó se repartiesen chácaras a los vecinos de la villa de Guadalupe en Canelones, a cuyo efecto comisionó a dos Ingenieros y a un Oficial Teniente de Dragones, quienes las repartieron en suertes de a cien varas de frente y mil de fondo Cuando yo supe por don Juan Miguel Laguna, cura de aquel pueblo, los canutos que en vez de chacaras habían repartido a los vecinos, le demostre los inconvenientes que tenia esa figura, y quedo tan convencido de mi razón que el mismo día fue a ver al Virrey para exponérsela, quien en vista de ella dio orden al instante de que las chácaras se repartiesen con doscientas varas de frente y quinientas de fondo, como se ejecutó en efecto Si en vez de las doscientas varas de frente, hubiera mandado se repartiesen las chacaras con quinientas varas por cada lado, la agricultura allí hubiera prosperado mucho, porque las tierras inmediatas a aquel pueblo son excelentes para todo género de plantas y granos, pero como la tierra que se les dio a los vecinos era muy estrecha, a los pocos años muchos abandonaron sus chacaras, y se fueron a labrar a las estancias, en que hallaban más desahogo para poder variar las sementeras de trigo, que eran las que más les interesaban, porque claro está que si un labrador siembra en un año diez fanegas de trigo por ejemplo, lo que aqui es muy común aun en labradores de pocas fuerzas,

Sigue la materia

ocupa con ellas las diez cuadras de tierra, y no le queda tierra sobrante para otros granos, ni para variar en los años siguientes la sementera de trigo, o alternarla con otros granos cosa, que por la experiencia de todos los tiempos, conduce mucho a que los granos acudan mejor

28 — Otro inconveniente muy grande resulta de hacer las suertes de las chacaras estrechas y largas, y es que a la menor declinacion que se le dé al rumbo de los costados, se cruzan las chacaras unas sobre otras, y es origen de innumerables pleitos entre labradores, que los atrasan y arruinan A los cuarenta años de haberse repartido las chacaras del Miguelete estaban ya tan barajadas unas con otras que nadie sabía con exactitud lo que era suyo Para mayor confusión en el padrón no se determinaba un rumbo cierto, porque sólo decía que los fondos de las chácaras del otro lado del Miguelete por ejemplo, tenian al oeste noroeste su rumbo, pero como en el padrón no se expresaba si este rumbo era el del mundo, o era el de la aguja que aquí declina al nordeste catorce grados, poco más o menos, cada uno queria que el rumbo fuese el que más le acomodaba de que han resultado pleitos tan frecuentes, que no se han calmado aún, ni creo se calmaran jamás con indecible atraso de la agricultura Cuando yo veia que con el padrón en la mano unos decían una cosa, y otros otra, se me venian a la memoria los oráculos ambiguos del gentilismo que se podian tomar en sentidos contrarios, y no podia menos de condenar la falta de previsión en que incurrieron los encargados del repartimiento de tierras, pues expusieron por ella y por su poco cuidado a litigios eternos a unos pobres labradores,

a quienes arruina el abandono de su trabajo, por acudir a las oficinas de los escribanos y a las antesalas de los tribunales para derramar en ellas el dinero, que para su sustento les produjo su sudor y fatiga

29 — Por conclusión debo advertir que cuando se ponga el cerco con ramas de tala, o con cualquiera otra planta, se resguarde por la parte de afuera con unas estacas de madera, a las que se cruzan varas del modo con que se hacen aquí los corrales para el ganado, o los palenques para resguardo de las casas de campo Este resguardo de las estacas sólo será necesario conservar por un par de años, y mientras sean tiernas las plantas que deben formar el cerco vivo y permanente

dvertencia

30 — Este número lo dejé en blanco de propósito para llenarlo cuando hubiese visto el resultado de la nueva plantacion de ramas de tala, que hice en 26 de agosto y primero de setiembre de 1813 En donde las mande cortar no había ya en qué escoger, porque una partida de gente armada que se hallaba por las cercanias había talado lo mejor No obstante con las que se trajeron de mal semblante hice la plantacion y me prendieron muchas en los lugares en que la tierra tenia mas jugo, pero no en la mas secano De las que prendieron, brotaron y crecieron algo, se perdió la mitad, porque faltaron enteramente las aguas, siendo cosa sabida que cuando empieza a brotar alguna planta recién puesta es necesario absolutamente no sólo para su aumento, sino tambien para su conservacion que el cielo no le niegue el socorro del agua y esta falto hasta hoy 4 de enero de 1814 en que Dios por su misericordia nos ha mandado una lluvia copiosa Así creo que con ella se conservarán y crece-

ultado de la plantacion

rán los talas brotados que viven Esta segunda experiencia me confirma en la idea que he formado a favor de los talas y tengo por cierto que poniéndolos en el invierno inmediato a una primavera de aguas regulares, será la plantación feliz Cuando puse las ramas tendidas, puse también tres estacas poco más gruesas que la muñeca del modo que se ponen los olivos, y me ha dicho un criado mío que las tres están brotando Yo no las he ido a ver por no exponerme a los insultos de los malhechores armados que nos oprimen, pues aunque al jefe de ellos le he escrito que toda la fruta de mi chácara es de su tropa, y sólo le he rogado vengan por la puerta a llevar cuanta quieran sin romperme el vallado, muchos acostumbrados a no obedecerle cuando se trata del alivio de los propietarios en lo que ciertamente no es tan afortunado como lo fue el gran Roque Guiñart, a quien nunca faltó el valor ni el deseo de hacerse obedecer me lo rompen diariamente, y yo he tomado el partido de mantenerme encerrado en mi cuarto, sin tener libertad ni aun de ver lo que es mio

MANZANOS

31 — Después del cerco entro a manifestar mis observaciones sobre los manzanos, porque los manzanos por su utilidad son en Montevideo el renglón principal de una huerta Esta utilidad proviene de lo excelente que es aqui la manzana en lo general según la deposición unánime de todos los que hablan sin pasión a favor del país en que nacieron Al Marqués de Loreto le oí decir que la manzana de Montevideo se dejaba comer, al contrario de las de España, que

generalmente no se dejaban comer El testimonio solo de este sujeto vale para mí por muchos, no tanto por la dignidad de Virrey que tuvo en estas provincias, cuanto por su instrucción y talento singular, por el ejemplar desinterés con que las gobernó y porque en España gozaba antes de ser Virrey de facultades y conveniencias que le proporcionaban disfrutar de las mejores producciones, que allá se dan, particularmente en las Andalucías, en una de las cuales tenía su casa, y en los reinos adyacentes de Granada, Murcia y Valencia, que son de lo mejor y más fértil de toda la península.

Manzana aquí buena

32 — Los manzanos se pueden propagar de tres maneras primera sembrandolos de semilla, segunda multiplicandolos con las plantas que echan al pie, y tercera multiplicándolos con estacas que se sacan de sus ramas y prenden bien De las tres voy a hablar según el conocimiento y experiencia que tengo

33 — Si los manzanos se siembran de semilla nacen y crecen bien, pero por excelentes que sean las manzanas de que se sacan las semillas, el fruto que dan después los arboles que nacen de ellas, no corresponde por lo común a la esperanza del que los sembró, porque el fruto por lo comun es duro y silvestrón, como son silvestres y llenos de puntas agudas, que parecen espinas, los árboles que de ellas nacen Yo sembré almacigos de las mejores manzanas que aqui se conocen, excepto blancas en las que rara vez se encuentra semilla, trasplanté los árboles que de ellas nacieron, y cuando fueron frutales y esperaba yo manzanas semejantes a las que había comido, y de que saqué las semillas, me hallé con unas manzanas pequeñas, duras y silvestres, muy desemejantes

• ponen de semilla

a las que comí Con este desengaño aserré los manzanos silvestres y los injerté de buenos manzanos, que actualmente me dan manzanas grandes, suaves y finas Entre más de cien árboles que puse de almacigo, solo conservo dos sin aserrar ni injertar, porque sólo esos dos árboles, que son de la manzana caballera, me dieron fruto semejante al de que saqué la semilla y aunque de esa manzana tengo algunos árboles mas, no fue porque de su semilla hiciese más almácigos, sino porque los propagué injertandolos, pues no me quise exponer con nuevos almácigos al chasco que me dio el primero y único que hice Esa manzana que yo llamo *caballera*, porque en la flor se le suele ver una superficial hendidura en cruz es excelente por su color brillante de escarlata sobre un fondo amarillo y por su jugo y duracion, pues se conserva jugosa y con buen gusto por todo el mes de agosto

De semilla genera

34 — El segundo modo de propagar los manzanos es poniendo los plantones o sierpes que echan al pie casi todos los manzanos, que yo conozco, pues muy rara es la especie de manzano, que no los eche Sólo el manzano blanco, cuando se cria sobre su propio pie, es tan escaso en echar plantas que en una arboleda grande se ven muy pocas plantas, o tal vez no se ve ninguna y su fruta es tan escasa de semilla granada para poderse propagar por ella, que sera mucho si entre cien manzanas sazonadas, se recoge media docena De los otros manzanos, pues, que tienen algo de silvestres, particularmente de los palmeros, se sacan plantones buenos para poner con raíz

De planto

35 — El tercer modo es cortando algunos gajos gruesos como la muñeca, o de menos grueso, y se clavan en tierra, que esté hecha de antemano, como

quien clava estacas, porque estacas son de dos y media a tres cuartas de largo las que se ponen, o se clavan de este modo, haciéndoles, si se quiere, para
e estaca que entren mejor un corte en la punta que va abajo, como el primero que se le hace a una pluma para escribir Este tercer modo de propagar los manzanos no se distingue del segundo, sino que en este los plantones llevan raíces, en vez de que las estacas no las llevan, pues tienen que echarlas, y las echan en efecto luego que en la primavera empiezan a brotar

36 — Cualquiera de estos tres modos de propagar los manzanos es bueno, y yo los he experimentado todos con buen suceso Pero reputo por el mejor el segundo, esto es con plantones, que lleven raiz, como sean algo gruesos, es decir que tengan una y media pulgada de diámetro o algo más, porque siendo asi gruesos se pueden injertar todos al año inmediato Cuando se ponen estos plantones se descuernan, dejándolos sólo con el largo de media vara o tres cuartas para que arraiguen bien sin que el viento los pueda ladear y se ponen o bien donde han de permanecer siempre, o en almacigo Si se ponen en almácigo conviene ponerlos distantes unos de otros media vara o poco más, con el fin de que cuando se
plantones mejor saquen con el injerto de aquel lugar para ponerlos donde han de permanecer siempre, puedan sacarse con terrón, con el que sienten menos el trasplanto Si los plantones se ponen donde han de permanecer, y se destinan para injertar en ellos manzanos de los que aquí llamamos palmeros, deben ponerse a distancia de ocho varas unos de otros, porque el manzano palmero es el mas frondoso de los que aquí tenemos Si se destinan para injertar manzanos blancos o cual-

quiera otra especie de manzano, basta que estén distantes seis varas, aunque nunca les dañaria ni a los blancos ni a ninguna otra especie de manzano, mas distancia de la señalada, cuando se advierte que si estan bien claros, y sin que los arboles se rocen unos con otros, logran mejor y más sazonado fruto Si yo he dado sólo la distancia señalada, mas es por contemporizar de algun modo con la comun flaqueza de los hortelanos, que pecan casi siempre, y yo entre ellos, por poner los arboles muy cercanos unos de otros, que porque así me lo dicte la razon y la experiencia

37 — El poner en almacigo los plantones que se han de injertar en el mismo almácigo, me parece mas ventajoso que ponerlos sin injertar en el lugar en que deben permanecer e injertarlos allı mismo, no solo porque en el almacigo es más facil cuidar los injertos y limpiarlos, sino tambien porque hechos los injertos en el almacigo se trasponen solo los que estan logrados, y no hay que tener el trabajo de injertarlos despues de puestos en un campo extendido, en que se suelen perder muchos injertos, y no se cuidan ni se pueden cuidar los logrados tan facilmente como en el almacigo.

Ventajoso almacigo

38 — He dicho que cuando los plantones se pongan en cualquier parte que sea, se descuernen y ahora repito lo mismo, y añado que esto se debe hacer no solo con los manzanos sino tambien con cualquier otro árbol que se ponga, a no ser que sea muy pequeño, o lleve terron suficiente para que el viento no lo sacuda y desarraigue, como sucede con mucha frecuencia cuando no se tiene la precaucion de descornarlos Regularmente no los descuernan los hortelanos

Los plantones descuernan

nuevos e inexpertos, porque les parece que cualquiera cosa que quiten al arbolito que van a trasplantar, es atraso para el, y que por delante lleva ese adelantamiento si los dejan altos y con bastante rama Pero puntualmente sucede lo contrario de lo que les parece, porque como el árbol recien puesto no ha arraigado y no se ha aferrado bien en la tierra, si tiene mucha arboladura o ventola a los primeros vientos recios, principalmente después de lluvia, se ladea sobre algún lado, se desarraiga, se atrasa mucho, y tal vez se pierde

39 — Al año siguiente de poner los plantones o estacas, si lo son, o en almacigo, o en donde han de permanecer, se injertan de púa desde fines de julio hasta principios de setiembre, pues todo ese tiempo es oportuno para injertar manzanos de púa Las púas se eligen del manzano fino que uno quiere propagar, que sean nuevas con ojos inmediatos y saltones, que se toman de las ramas más favorecidas del sol Basta dejarlas con tres y media a cuatro pulgadas de largo, y con dos o tres ojos cada una Se asierra el plantoncillo al nivel de la superficie de la tierra, o una pulgada mas abajo de la superficie se hiende por el medio con un cuchillo lo preciso para que entren las puas, y con la punta del mismo cuchillo, o, lo que es mejor, con una estaquilla de madera fuerte de una cuarta de largo y media pulgada de grueso que remate una punta en cuña, se mantiene abierta la hendidura mientras se colocan a los dos lados de la estaquilla las dos puas, a las que se le dan dos cortes por la punta inferior más gruesa, de suerte que queden las dos puas en figura de cuña, y con esa forma se calzan y ajustan bien una en un lado y otra en otro de

s su cali dad

la hendidura ajustadas las púas y unidas sus cortezas exteriores con la del plantón, se saca suavemente la estaquilla que mantuvo abierta la hendidura, sin que se descompongan las púas, para cuyo fin conviene, como dije antes, que la estaquilla, con que la hendidura se mantiene abierta, sea como de una cuarta de largo y media pulgada de grueso, pues teniendo ese largo y siendo delgada, se maneja bien y sin peligro de descomponer las púas al sacarla Quitada la estaquilla se abrigan las púas con la tierra misma que se separo del plantón para aserrarlo, de modo que donde está el plantón injertado no se ven más que las dos púas, porque todo el plantón queda oculto con la tierra

40 — Este modo de injertar aserrando el plantón al nivel, o una pulgada más abajo de la superficie de la tierra, es el que he experimentado mas expedito, porque ahorra barro y ligaduras, supliendo por todo la tierra misma con que se abriga el injerto, y lo he experimentado también más seguro que todos los demás injertos que se hacen al aire libre, por más que se abriguen con barro y con trapos encima No lo leí en escritor alguno que hable de la materia, ni tampoco lo vi hacer a ningún jardinero, sino que me lo enseñó la práctica, que es la que todo lo enseña

Modo de injertar

41 — Como los injertos, hechos a la superficie de la tierra, o debajo de ella, no es facil verlos por no descubrirse más que parte de las dos pequeñas púas; es necesario, para no pisarlos, ponerles un resguardo de varitas alrededor, que sirven no solo de defensa, sino también de baliza para saber dónde estan y registrarlos a su tiempo, porque en la primavera es menester limpiarlos no sólo de la hierba que crece

Injertos resguardados

mucho y los sofocaria, sino también de los brotecillos que nacen de la planta, y no son de los injertos, pues si no se quitan esos brotecillos, como que le son naturales al planton, se enfilaría por ellos todo el jugo nutricio, y por su falta se arruinarian los injertos, que no le son naturales, sino adoptivos o postizos

rasplanto de injertos

42 — Al siguiente año de haberse injertado los manzanos en el almacigo se pueden trasplantar donde se quiera o convenga Si las dos puas han prendido, como es muy frecuente, se corta una, y con la más vigorosa se lleva la planta con su buen terrón al ultimo destino No siendo esta vara injerta muy alta, como no lo es, ni puede ser en un año, y llevando raíces bastante y buen terron, no es necesario descornarla

Repuesto de injertos

43 — El que quiera mantener su arboleda de frutales en buen estado, debe tener en almacigo un repuesto de ellos, no solo para reparar la perdida que se experimenta de algunos, sino también para aumentar las arboledas, pues teniendo el hortelano ese recurso en su huerta, se halla con los arboles necesarios y de su satisfacción en tiempo oportuno, cuando de lo contrario tendria que recurrir a otra parte con pérdida de tiempo, y tal vez de trabajo, por los que no conoce

Manzanos silvestres

44 — Ya he dicho que el modo de propagar los buenos manzanos, es poniendo en almácigo, o en calles, plantones silvestres de los que echan al pie algunos manzanos, principalmente los que aqui llamamos palmeros Los llamo silvestres, porque me parece que lo son por la mucha vegetacion que tienen, por las puntas agudas que echan en las ramitas colate-

rales, que punzan y lastiman como si fuesen espinas verdaderas, y porque dejando criar esos plantones a su discrecion, se van todos en follaje, sin echar fruta correspondiente ni en cantidad ni en tamaño, a la que podía uno prometerse en su mucha lozanía y vigor Ahora repito lo mismo, y añado que para propagar cualquiera especie de manzanas y de las buenas palmeras, que también son excelentes se injerten de los arboles mas frutales de esta especie en los plantones que acabo de decir.

45 — Hay más de cuarenta años que compré la chacara que poseo, y en ella había cerca de cien arboles robustos de esos palmeros todos los años se me cubrian de flor a no poder tener mas, y cuando yo esperaba lograr mucha fruta y buena me hallaba siempre con tal cual manzana en los arboles Así me estuvo sucediendo por diez o doce años consecutivos, hasta que cansado de esperar vanamente injerte los árboles con manzana de otra especie, y de la palmera injerté en plantones, que puse nuevamente, las puas tomadas de un solo arbol, que era el único que entre tantos me acudia año por año con bastante fruta ¿De donde provendria esta diferencia? ¿Seria arbol hembra el palmero frutal, y machos todos los otros? ¿O sólo serían machorras casi todas sus flores? Esto es lo que yo no puedo definir, y solo digo lo que me pasó

Silvestres infecundos

46 — Hay otra especie de palmero mas pequeño, que se diferencia del grande no solo en el tamaño, sino tambien en que su ramazon es más clara y no forma con ella la copa tan torneada y redonda como el grande, pero su fruto en color, duracion y gusto se parece al del palmero, y sólo se distingue en la

Palmero chic

figura, porque el de este pequeño es prolongado del pezón a la flor, en vez que la manzana del grande es por lo común aplanada hacia esa parte y digo *por lo común*, porque también suele dar algunas manzanas prolongadas como el chico Yo a este le llamo palmero por la semejanza del fruto más bien que por la disposición del arbol del cual debe haber en una huerta, porque es más frutal que el grande a proporción de su tamaño

47 — Si alguno desea saber por qué se llaman aquí palmeros esos árboles grandes que no tienen semejanza alguna con las palmas, diré que esta nomenclatura les vino de que el primero que tuvo de esos árboles en su chácara, a lo menos los mas hermosos que aqui se conocieron fue don Jose Medina, poblador de Montevideo, a quien por ser natural de la isla de la Palma, una de las Canarias, le llamaban el palmero y de su sobrenombre tomaron el que se les da a esos manzanos, que cultivó en su chacara, y eran tan hermosos de grandes que habia de un arbol a otro de diez a doce varas, y no les sobraba terreno Yo le oi decir a un sujeto, hombre veraz, que en el reino de Navarra, que era el pais de su nacimiento, y lo era abundante de manzanos no habia visto jamas arboles tan grandes y los del palmero tenian la excelencia de que en medio de ser árboles tan portentosos, daban mucha grande y excelente fruta

Por qué se lla- ıan palmeros?

48 — Los manzanos blancos (de los cuales es menester hablar con más extension, porque no solo son el honor de nuestras arboledas, sino porque por su fecundidad, hermosura y belleza de su fruto, son su sostén, porque lo son de nuestras casas) los manzanos blancos he dicho que se propagan de sus ramas,

ıanzano blan co el mejor

haciendo de ellas estacas, y clavándolas como se clavan o se ponen las estacas de los olivos y se propagan también de las plantas escasas, que estos árboles echan al pie Pero advierto que tanto los árboles que se crían de sus ramas, como los que se crían de sus propias plantas, aunque todos son fecundos y de buena fruta, nunca llegan ni a la mitad del tamaño que logran esos árboles, injertos en los plantones silvestres de palmero y por eso dije también que era más ventajosa su propagación por esos injertos

49 — No obstante como alguno puede desear los manzanos blancos de menor tamaño por las circunstancias del terreno en que los ha de poner, bueno es que se sepa que esos manzanos, propagados de sus ramas o de sus plantas naturales son doblemente menores que los que se injertan en manzanos silvestres sin dejar por eso de ser igualmente fecundos y de tan buena fruta

50 — Todavía hay otra manera de tener manzanos blancos, mas pequeños aun que los anteriores Esto se logra injertandolos en membrillo, no a la superficie de la tierra como se dijo hablando de los injertos en plantones de manzano silvestre, sino como a un pie de altura sobre la superficie, o a alguna altura mayor según la disposición en que se halle el membrillo Los manzanos blancos, injertados así, son tan pequeños, que, pueden reputarse por enanos, porque rara es la manzana en esos injertos que no se pueda tomar con la mano dan mucha y buena fruta, que se colorea bien por ser en el membrillo los arboles poco frondosos En mi corta chácara hay un lunar de tierra, que por tener asiento de pizarra a los tre o cuatro cuartas de la superficie, no me prosperaban Blanco enan

los árboles que allí ponía, hasta que se me ocurrió poner en él estacas de membrillo, que por echar las raíces horizontales y poco profundas, me pareció se podrían sostener en tan poca tierra Así sucedió, e injerté después en ellos manzanos blancos, y he cubierto por fin con buenos frutales un terreno, que nunca podía verlo cubierto con otros

51 — Estos manzanos enanos injertos en membrillo no son tan perseguidos del gusano roedor, que los taladra de que hablaré después, como lo son los blancos que se crían por su pie, y los que van injertos sobre manzanos silvestres Así lo he experimentado yo constantemente con los que tengo pues mientras se ejercita un trabajo continuo para curar y libertar estos manzanos, y todos los de cualquiera especie, de esa plaga fatal, aquellos o los injertos en membrillo no obligan a impender en ellos ese trabajo porque nunca se han visto, a lo menos en mi chacara, atacados del gusano Circunstancia es ésta muy bastante para que a esos manzanos enanos injertos en membrillo no los miremos con desprecio ni aun con indiferencia.

o lo persigue la carcoma

52 — A esta manzana, de que vamos hablando, la llamamos blanca, porque el manzano que la da tiene la hoja de un verde blanquecino, al contrario de los otros que por lo común lo tienen más oscuro Por lo demas las manzanas blancas, estando sazonadas, son de un color tan vivo y brillante que no ceden a ninguna otra en la hermosura de matices y colores Unas hay enteramente esmaltadas de escarlata, otras de purpura, y otras, que llaman disciplinadas, tienen el esmalte a listas Llamo esmalte el de esos colores, porque todos sientan sobre un fondo amarillo de color de

azon del nombre

oro, que les da mucha brillantez y hermosura Cuando estan en el arbol y sin que se hayan manoseado, particularmente en los dias claros y de un sol limpio, se representan esos colores vivos, cubiertos de un transparente y delicadisimo velo de plata, que los realza sobremanera Me parece que a ese finisimo velo blanco aludio Virgilio cuando en su égloga, intitulada *Alexis*, pone en boca del pastor Coridon el siguiente verso —

Ipse ego cana legam tenera lanugine mala

que Fray Luis de Leon con mucha propiedad tradujo flor —

> Pues yo te cogere manzanas bellas,
> Cubiertas de su flor

Porque flor es aquel candido y delicado cendal, que se marchita y destruye a poco que la manzana ande en las manos, a lo menos en el árbol es flor de la virginidad de la manzana, que parece dice a los hombres — *miradme y no me toqueis*

53 — Advierto que cuando el manzano (y lo mismo digo de cualquier otro arbol) se injerte en otro que tenga ya el tronco grueso, nunca se injerte en el tronco, sino en las ramas que no pasen del grueso de la muñeca, porque los injertos que se practican en troncos o ramas gruesas, sobre que cuesta mucho trabajo aserrarlas y hendirlas, casi nunca cubren la lastimadura o corte que se le hizo al arbol de que resulta que el árbol se envejece breve y es de poca duración Al contrario sucede, segun se presenta al sentido común, cuando se injertan en ramas que aún son delgadas Los injertos que algunos jardineros

No se inj
en ramas g
sas

prescriben para troncos gruesos como son los de *corona*, y *a saca bocado*, no merecen la pena que dan, ni aun la tinta y el papel que se gasta en encomendarlos a la memoria de los hombres, pues éstos deben olvidarlos como cosa mas bien perjudicial que buena y así nada digo de semejantes injertos, porque los he experimentado ruines de todo punto

54 — Como he dicho que la manzana blanca es el honor de nuestras arboledas y el sostén de nuestras casas, es consiguiente decir que el grueso de nuestros manzanares deben formarlo esos arboles preciosos En un manzanar, por ejemplo, de mil arboles que tenga una huerta, yo soy de opinión que debe haber ochocientos de todas las clases de manzana blanca que aqui se conocen con ese nombre ciento de manzanas palmeras, y los otros cientos de las otras y buenas especies, que es cierto las hay Por esta graduacion que doy a las manzanas se conocerá la estimación que sobre todas hago de la blanca, y que el segundo lugar lo doy a la manzana palmera, pues adjudico para ella cien arboles cuando a las demas especies de buenas manzanas que han de ser de quince a veinte por lo menos sólo les señalo otros cientos

b'ancos de-
ser los más

55 — Hay muy cerca de sesenta años que le oí a mi abuelo paterno don Felipe Pérez, poblador que fue de Montevideo, que las mejores manzanas que aqui había eran la blanca y la palmera En el largo tiempo que ha corrido despues que se lo oí, se han traído a este país de Chile, de Mendoza y de otras partes, muchas especies de buena manzana y con todo siempre es verdadera la proposicion de mi abuelo en la estimación general Pero como en una huerta conviene reunir todas las buenas especies de fruta que

pueda llevar el país, me parece que con cien árboles que se destinen a otras manzanas que no sean la blanca y la palmera, habrá lo suficiente para conseguirlo

56 — De la que conviene tener siquiera diez o doce árboles, es de la que en algunas chacaras se llama chilena Esta es una manzana de mediano porte en lo general, de color de purpura algo decaído es de mucho jugo y yo la he experimentado para sidra mejor que ninguna otra De la blanca y demás especies de manzana se hace también sidra regular según el voto de algunos vizcaínos, a quienes lo he oido, que son en la materia los más inteligentes aqui, pues en su país casi toda la manzana se destina a la sagardúa, que es el vino de Vizcaya Alla, despues de pisar la manzana se exprime con prensas fuertes, porque la manzana de que hacen la sidra es dura y jugosa Pero aquí en donde las mejores manzanas son suaves, y no tienen tanto jugo, tal vez no se aplicaría bien la prensa, porque he experimentado que despues de pisada la manzana y puesta en una vasija, no sale el jugo tan bien cuando se le carga peso, como cuando se la deja floja y que el jugo salga espontáneamente La manzana chilena u otra semejante puede no aplastarse tanto con la prensa y salir con ella el jugo mejor y más pronto que sale el de las manzanas que son suaves para comer, que con el peso se amasan y se aplastan mucho Después de pisada la manzana chilena la eché en tinas con el objeto de hacer vinagre, y sin cargar peso al mosto salió espontaneamente el jugo que puse a hervir en botijas, del que me salió una sidra tan buena, que levantaba espuma desde la mitad del vaso hasta su colmo, y según el parecer de unos franceses que la gustaron igualaba en bondad a la mejor que

Chilena para sidra

se hacia en la Bretaña, de donde eran naturales Doy noticia de esta experiencia por si alguno tiene oportunidad de repetirla con la misma manzana de que me salio mejor vinagre despues que la sidra se torció Véase el numero 685 y siguientes

57 — Aunque las manzanas blancas en el mes de enero estan aun verdes, se hace entonces de ellas buena compota y sin el auxilio del azucar se comen con gusto cocidas en la olla crudas se comen también con gusto si tomadas a fines de enero se guardan por quince o veinte dias, pues pasado ese tiempo se suavizan y son buenas Algunos reputan la manzana blanca por de poca duracion y esto es verdad si se habla de las grandes de primera flor, que madurando a la mitad de marzo solo alcanzan hasta fines de abril o principios de mayo Pero no lo es si se habla de las medianas y de las pequeñas de segunda y tercera flor que alcanzan buenas y con todo su gusto a todos los meses siguientes hasta la mitad de julio de suerte que por esta cuenta la manzana blanca surte nuestras mesas por el largo espacio de seis meses, cosa que no se verifica de ninguna otra manzana de las que aqui conocemos, pues aunque algunas alcancen hasta setiembre, no empezaron a comerse sino despues que los frios y los hielos domeñaron su dureza y las pusieron en estado de poderse comer con gusto Esta circunstancia ventajosa que concurre con otras para hacer a la manzana blanca la mas apreciable de todas, me hace acordar de otra proposicion de mi abuelo que tambien la veo verificada al presente Decia que la manzana blanca se empezaba a comer poco despues de cuajada y que se seguia comiendo por muchos meses en adelante, hasta concluirse

[Margin: ...anzana blan... de duracion]

58 — Los nuevos hortelanos, para quienes esto escribo, no deben tener a mal que yo haga de mi abuelo esta grata memoria, porque sobre serlo, y hallarme por lo mismo con la obligación de tributarle amor y reverencia, a mas de haber sido muy hombre de bien en todo el sentido riguroso de la expresion, fue también aquí muy benemérito de su honrado ejercicio, pues su chácara, que fue la segunda que se repartió, fue mientras vivió la mejor y la mas bien cultivada, y lo fuera aún si sus descendientes poseedores tuviesen en la agricultura la inteligencia y aplicación, que tenia mi abuelo y el suyo

59 — Si los injertos de manzano, que se hacen de púa, se malogran, lo que rara vez sucede, y no quiere el hortelano esperar al invierno siguiente para injertarlos de púa otra vez, puede injertarlos de escudo en toda la primavera inmediata, en todo el estio y parte del otoño, mientras corra el jugo en los arboles que ha de injertar, y en los de que ha de sacar los escudos, pues en unos y otros debe correr el jugo para injertar de escudo con buen suceso en los primeros para abrir la corteza que ha de abrigar el escudo y en los segundos, para sacar el escudo con facilidad y sin que se rompa No tengo por oportuno decir por ahora más de estos injertos, no tanto porque los necesitan poco los manzanos en que generalmente se logran bien los injertos de púa, como porque tengo que hablar más largamente de ellos, o bien cuando se trate de los arboles en que prueba mejor el injerto de escudete, como son los duraznos y sus semejantes, o bien cuando se trate de los árboles citrinos, en que sólo tiene lugar ese injerto, y no el de púa

Injerto de escudo

60 — Por ahora sólo diré acerca de los manzanos lo que debe hacerse para conservarlos contra la plaga de los gusanos que de veinte años a esta parte los persiguen, aniquilan, y aun los pierden si no se tiene todo el cuidado que voy a explicar, explicando al mismo tiempo las dos especies de gusanos que principalmente los infestan Los unos son los de cesto, y los otros son los que no tienen más cesto, mas estuche ni mas casa que el mismo arbol Aquellos deslucen y aniquilan los arboles, y estos los pierden enteramente si no se tiene mucha vigilancia en destruirlos

…sanos de cesto

61 — Para destruir los gusanos de cesto basta recoger en el invierno todos los cestos que hay en los arboles, asi los que se hallan en frutales, como en los sauces y alamos que hayan dentro de la huerta, y también los que están pegados a los hinojos y a los árboles del cerco, porque si no se recogen todos o casi todos, bastan algunos centenares de cestos que queden para que a su tiempo, que es a principios de noviembre salgan de ellos millones de gusanos, que al instante empiezan a devorar las hojas, principalmente de los membrillos y manzanos Recogidos los cestos en tipas es menester quemarlos porque si no se hace esa diligencia, sólo por sacarlos de los arboles, arrojarlos ni al suelo ni al agua, no se pierden pues a su tiempo saben salir de los huevos que hay en los cestos, y subirse a las matas o a los árboles para alimentarse

cestos se queman

62 — Estando los gusanos próximos a salir de los cestos he cortado algunos por el medio, y he hallado los gusanillos bullendo entre huevos y cascarones los he arrojado al suelo, y los he visto, siendo tan pequeños, marchar y subirse por la pared inmediata del

corredor en que los arrojé El corredor está al sur y había un fresco, que obligaba a tener la capa puesta Pues a pesar de todo subían los gusanillos por la pared arriba Entonces noté y después lo he vuelto a notar que cuando los gusanos salen del cascarón ya van provistos de una camisilla de seda, semejante a la con que suavizan por lo interior el cesto cuando son grandes Cuando caminan que lo hacen sólo con las patillas delanteras, llevan levantada la parte posterior del cuerpo, en que va encapillada la camisilla Esto prueba que no son muy delicados esos gusanos, aunque esten recién salidos del huevo, y que para matarlos no basta arrojar al suelo los canastos, es menester dar con todos en el fuego

Los gusanillos no son delicados

63 — Mientras se quema, por ejemplo una tipa de cestos se oye un estridor o estallido continuo de los innumerables huevos que el fuego hace reventar y en esos innumerables huevos que revientan, perecen innumerables gusanos porque cada huevillo es un gusano, y cada cesto de los que los contienen, contiene centenares de huevos No todos los cestos contienen huevos, algunos sólo tienen los despojos de algún gusano o bicho grande, que de ellos salió, pero como es menester limpiar los arboles, y no exponerse a que queden huevos, esa diferencia de cestos no debe especularla el hortelano a éste solo le toca y le interesa, sin meter su hoz en mies ajena, arrastrar con todos los cestos de malilla y arrojarlos al fuego Al naturalista es a quien sólo toca y le interesa inspeccionar los cestos y examinar como se propaga esa maldita sabandija, y creo no le será muy fácil adivinarlo, porque esos cestos aunque convienen en algo con los

Todos los cestos se queman

capullos de la seda, me parece que para su propagación siguen un rumbo muy diferente

64 — Si todos los hortelanos tuviesen la prolijidad de recoger y quemar los cestos, que de esos gusanos hay en sus arboledas, era facil extinguir todos los de un partido o comarca, pero como no lo hacen todos, algunas arboledas, que quedan llenas de cestos en un invierno, son bastantes para contaminar de gusanos las huertas inmediatas despues de haber devorado aquellas en que los dejaron Sin embargo de este daño que reciben los hortelanos diligentes de la inmediacion de otros que no lo son, o no pueden serlo, nunca es vano el trabajo impendido en recoger y quemar los cestos, porque las huertas de los que lo hacen, aunque reciban algun daño de las inmediatas, nunca es tanto, ni con mucho, como el que recibirian si los gusanos fuesen de cosecha propia Las arboledas de las huertas en que no se ha tenido cuidado, quedan en la primavera como si les hubiesen pegado fuego, estrago que no se ve en las que los cestos se recogieron y quemaron Mi chacara tiene la desgracia de hallarse metida entre otras dos cuyos dueños no asisten a ellas y están poco menos que abandonadas, porque en ellas jamas se quita un bicho con toda esta desventaja conservo mis arboles buenos, y en estado de darme buena fruta a fuerza de cuidado y de estar matando bichos todos los años sin intermisión

Sigue la materia

65 — Para recoger y quemar cestos es oportuno todo el tiempo que corre desde que los arboles sueltan la hoja hasta que la echan de nuevo, y como en ese tiempo, que es el del invierno, hay muchos dias, en que no se pueden labrar las tierras, cuales son los que se siguen inmediatos a las lluvias, nunca falta tiempo

Sigue

para una operación que, por lo que importa, lo debe tener aunque sea quitandoselo a otro trabajo El sacar los bichos de los árboles en la primavera, y después que han grillado y salido del cesto, es moral mente imposible y se presenta tal al que considera que recogiendo y quemando los cestos se matan en pocas horas del dia mas bichos, que los que en la primavera y recogiendo bicho por bicho, se pueden matar en un mes

66 — El otro gusano que infesta membrillos y man zanos y algunos otros árboles, es el roedor Este pide más cuidado que el de los cestos, porque también es el más fatal, pues comiendo a los arboles la madera, los desustancia de modo, que se debilitan, dejan de echar fruta, o si la echan no la pueden sazonar y por último perecen, carcomiéndolos el gusano hasta las raíces. Gusano roedor

67 — Un amigo mío inteligente y versado en todos los reinos de la naturaleza, que le ha sido posible investigar en esta campaña en la extensión de treinta leguas, me ha dicho que este gusano nace de un in secto volante que recoge las alas debajo de cubiertas testaceas, y en la cabeza, armada de tenazas con que muerde, tiene dos antenas largas tal vez tanto o mas que el cuerpo Este lo será como pulgada y media Estos insectos volantes unos son rojizos en cuerpo y estuches, y otros son de un color verdoso Se suelen cebar en los higos cuando estan maduros, en las uvas, en los duraznos y otras frutas dulces Hago la descripción de ellos para que los hortelanos los conozcan y los persigan en cualquier estado en que se hallen porque es mucho el daño que nos hacen He verifi cado con la experiencia ser cierto lo que me dijo Sigue

Larrañaga En el invierno guardé en un saco grande de cuero dos ramas de manzano y una de damasco, que tenían gusano, y se aserraron como un pie mas abajo de donde se hallaba el gusano El día 11 de noviembre del presente año de 13 las reconocí todas La de damasco contenía gusano grande de la misma especie de la de los manzanos, pero se había quedado flaco por falta de alimento bueno Lo mismo le había sucedido a un gusano de los manzanos, que había llegado con su taladro al fin de la rama, pero el otro aunque también había llegado con el suyo al fin de la rama, ya se había transformado, y aunque todavía se conservaba blanco y tierno, tenía las patas bien formadas y lo mismo las dos antenas que desde la cabeza las tenía recostadas a lo largo del cuerpo, pero con todas las articulaciones bien distinguidas las alas empezaban a salirle, de suerte que no me queda duda ninguna que es el insecto volante, que se acaba de describir Aunque no he visto al chico de las borlitas aterciopeladas en las antenas, y de que hice mención en el numero 170, creo que es tambien de los dañinos aunque no tanto como los grandes

68 — Ponen los huevos en las ramitas delgadas de los árboles que destruyen no en la punta, sino como a una o dos pulgadas más abajo de ella No ponen los huevos en grupos o amontonados, sino por lo común uno en cada ramita algunas veces dos y muy raras hasta tres, pero siempre separados, como una o dos pulgadas, unos de otros El huevo viene a ser del tamaño de una semilla de col, y del mismo color con corta diferencia, pues se confunde con el color de la rama de suerte que para verlos es menester registrar cuidadosamente la ramita. Se deja entender

Gusano roedor

que el insecto pega el huevo con algún humor viscoso, que al mismo tiempo que lo asegura sobre la rama, dispone su madera tierna para que sirva de alimento al gusano que de él debe salir Cuando sale, en vez de romper el huevo por la parte de afuera, lo rompe por donde está pegado a la ramita, y se introduce en ella Yo no puedo asegurar si la rama se marchita desde que el insecto pone en ella el huevo, o si esto sucede sólo cuando el gusano sale del huevo y se introduce en la rama Para saber esta circunstancia era menester espiar el momento en que el insecto pone el huevo, y certificarse de que entonces es cuando lo pone lo que no parece fácil de conseguir Lo que hay de cierto es que apenas el gusano entra en la rama, por menudito que sea, la rama se marchita desde donde está pegado el huevo y entró el gusano, hasta la punta

69 — En la primavera por noviembre se empiezan a registrar los manzanos prolijamente, y en viendo ramas marchitas en la punta no hay que hacer otra cosa, sino quebrar la ramita con una caña a la que se le dan dos cortes en un canuto de alguno de los dos extremos, de suerte que el canuto quede con una horquillita corta Se mete la horquillita un poco mas abajo de donde uno supone que esta el huevo, y dando una vuelta a la caña ahorquetada en la ramita, ésta se troncha, y se trae a la mano o se arroja al suelo Aunque la ramita no se queme, ni se mate el gusano, queda uno seguro de que muere, porque separado del arbol, no tiene ya como alimentarse, pues el gusano nunca sale de una rama para pasar a otra so pena de ser presa de algun pajaro gusanero, o de los que no se alimentan con grano, porque este gu

Modo de matarlo

sano, que es de los muy apetecidos por ciertos pájaros, no tiene más defensa que la de la rama en que está encerrado

70 — Si la ramita rompe por donde está el huevo, casi siempre viene en ella el gusano, porque cuando éste sale del huevo come y camina siempre hacia la punta de la ramita desde donde vuelve para abajo no por el mismo camino por donde subió, sino por otro nuevo que él se practica, royendo la ramita por la parte opuesta a la por donde subió Por fortuna en este corto viaje gasta muchos dias, porque como entonces el gusano es muy pequeño, le basta para mantenerse, la madera que hay desde el huevo a la punta, los muchos días que gasta de ida y vuelta en ponerse más abajo de donde esta el huevo y él empezó a subir

Sigue la materia

71 — Cuando el gusano se pone mas abajo de donde esta el huevo, sus progresos son mas rapidos, porque entonces como que es mas grande, roe y devora mas Se conoce bien por donde trabaja el gusano, porque las ramitas, adherentes a la que va taladrando, se resienten todas Entonces se mete la horquillita por donde se supone que alcanza con el trabajo y se quiebra la rama, que regularmente quiebra por donde el gusano acaba de llegar con su taladro Casi siempre viene el gusano en la rama quebrada, porque apenas siente que andan con ella, huye para arriba retrocediendo sin darse vuelta Cuando la rama se quiebra, y hay duda si viene en ella el gusano, se hiende con un cuchillo, y si se ve que no ha venido, lo que algunas veces aunque pocas, sucede, se quiebra la rama con la mano mas abajo y por la parte sana, o se corta con un serrucho, porque ya en este caso la caña no es bastante para romperla

Sigue

72 — El registro de los manzanos se hace no una sola vez en la primavera, sino varias y no sólo en la primavera, sino también en el estío, en el otoño, o por mejor decir, en todas las estaciones del año por lo que después se dirá El modo de registrar los arboles con mas comodidad, es haciendo el registro dos hombres provistos de los chismes necesarios para limpiarlos Se empieza por el extremo de una fila de manzanos, registrandolos uno por uno, un hombre por un lado, y otro por otro a fin de que no se escape bicho, o se escapen los menos que se pueda, y se concluye por el otro extremo Después de estos registros repetidos suelen quedar bichos en las ramas, particularmente los que se introducen por las ramitas pequeñas inmediatamente adherentes a una rama gruesa, porque como esas ramitas se ocultan en lo interior del arbol, no es facil verlas por mucho cuidado que se ponga Estos bichos que han quedado, hacen ya después de tiempo progresos en lo grueso de las ramas, o tal vez del tronco Cuando llegan a ese estado ya no se pueden cortar las ramas, porque sería cortar el árbol, o mucha parte de el Y entonces ¿qué remedio para desencastillar un gusano que lo roe, metido en lo interior del tronco o de una rama gruesa? Después de haber yo experimentado inutil el uso de un alambre, que vi usar a algunos, y que yo usé también las más veces sin fruto, me ocurrió cristelizar los arboles con agua hirviendo, o jeringarlos, que es lo mismo, y lo que mejor se entiende Sigue

73 — A este fin, a más de un cristel que yo tenía en mi casa para lo que en ella se ofreciese compre dos mas, que conservo en sus cajas para curar los arboles Cuando se ve alguno atacado de un bicho ya

grueso, lo que se conoce por el aserrín que despide, se acude con el cristel y con el agua hirviendo, y se cristeliza el árbol, metiendo el canutillo por alguno de los muchos agujeros que el bicho practica para arrojar el aserrín El agua sale con fuerza, va por los agujeros inferiores al del canutillo, va por los que están más arriba, o tal vez por unos y otros Muchas veces se logra el gusto de que el agua arroje fuera del árbol al bicho, ya escaldado, otras queda muerto dentro, pero si alguna vez escapa (lo que se conoce por el aserrín que después de la operación continúa arrojando) se vuelve con el cristel y se mete el canutillo, o por los mismos agujeros si la rama no tiene más, o por otros que antes no se vieron, hasta que se consigue matar el bicho

Uso del cristel

74 — A mí me ha sucedido ya con un manzano nuevo, cuyo tronco no era mas grueso que un brazo, tener que cristelizarlo siete veces en distintos días para matar el bicho que lo roía Yo sospeché después de tantas operaciones inútiles que el bicho tenía en lo interior del árbol, algún seno en que se metía, cuando sentía que andaban con el arbol, y que este seno cuadraba fuera de la corriente de agua, porque de otra suerte no se podía concebir cómo se libertaba el bicho de que el agua no lo escaldase Pero al fin el bicho murió a la séptima operación

Sigue

75 — Algunos rehusan usar del agua hirviendo para curar los arboles, porque temen que el remedio puede ser peor que la enfermedad Pero el ejemplar de este arbolito nuevo, que sufrio siete lavativas de agua hirviendo sin enfermarse, y sin que se le perdiese el fruto, de que entonces estaba cargado, pues la operación se hizo en estío (circunstancia todavía más

Sigue

agravante) debe hacerles perder todo temor, porque como digo el árbol se conservo, y se conserva aun sin lesión alguna sensible El agua por mucho que hierva nunca recibe mas que cierto grado de calor, del que no pasa, y siempre es mucho menos que el calor de que es capaz cualquiera de los otros licores que se conocen Esta es la razón porque no puede dañar sensiblemente a un árbol ya robusto, maxime tocando el agua en parte la menos delicada del arbol o la que está ya casi muerta por el destrozo que el bicho le ha causado y tocandola solo pasajeramente Sea lo que se fuere de mi raciocinio, ello es cierto que hasta ahora no he perdido arbol ninguno por el uso del agua hirviendo, siendo asi que no hay arbol en mi chácara de los manzanos, que son atacados del gusano, que no haya sufrido ese cauterio alguna o muchas veces y es cierto también que no muy lejos de ella, se han perdido arboledas enteras por la carcoma que las ha devorado

76 — Al cristel se debe acudir en todo tiempo siempre que lo exija la necesidad particular de algun arbol, a mas de la curación general que se debe hacer de los manzanos en un tiempo determinado del año El más oportuno para ésta es el del invierno cuando los arboles se hallan sin fruto y sin hoja, y se pueden manejar mas libremente En ese tiempo destino yo dos hombres por algunos dias sólo para que los curen con el cristel A este fin se registra el arbol, y si se ve alguna rama muy dañada se corta con un serrucho en parte, en que sin desfigurar el arbol, o desfigurandolo lo menos posible, se pueda cristelizar comodamente por los agujeros que presenta la cabeza de la rama que quedó en el árbol. Si en donde se cortó

Sigue el cris

la rama a cercén se ven tres o cuatro agujeros se puede fallar sin riesgo de engañarse, que son tres o cuatro gusanos los que han bajado por ella, y que están dentro del arbol si en la parte de la rama que se echó fuera no ha salido alguno de ellos En este concepto se emboca el canutillo en un agujero, y después de haber echado por el una lavativa al arbol, se pasa al segundo despues al tercero, etc., y se hace en todos lo mismo que en el primero La razón de todo es porque esos gusanos cuando tiene muchos un árbol, marchan por camino separado, pues sólo así es como se les presenta el alimento que necesitan y consiste en el jugo de la madera que roen Si ellos no tropesasen en madera y diesen en vacío, les faltaria que comer y pereceriaii Por esto se ven los conductos separados en una rama que se hiende, y si alguna vez concurren dos o mas conductos es para separarse presto, pues por lo general siguen casi paralelos, dividiendo los conductos un tabiquillo delgado de la madera que queda sin roer

77 — A mi me ha sucedido hacer cortar con un serrucho una rama gruesa sólo como de dos a tres pulgadas de diametro, y contar en la cabeza de la rama cortada, que quedo sobre el arbol, siete agujeros Después la hice cortar mas abajo donde era ya mas gruesa, y halle siempre en la parte que quedo los mismos siete agujeros, puestos con el mismo orden que más arriba y por cada uno de los agujeros que quedaron hice embocar el canutillo del cristel, porque asi me pareció necesario para curar bien el arbol pues a mas de lo que he dicho, que persuade que por cada agujero va bicho separado, lo persuade tambien la experiencia que hace ver que cuando se echa por

Sigue

un agujero la lavativa, el agua sale por ciertos agujeros que hay horizontales en el tronco para arrojar el aserrín y no sale por otros que se ven pasa el cristel a otro agujero, y el agua que entró por él, sale por donde no salió la primera y así de los demás

78 — Se me dirá, tal vez, que el trabajo de curar los manzanos con esa prolijidad es un trabajo improbo, y capaz de cansar a un hombre que no sea muy constante En lo que convengo yo, y añado que cada vez que considero el trabajo que dan a los hortelanos las hormigas, las orugas de toda especie, y en particular éstas que taladran los árboles no puedo menos que acordarme de lo verdadera que es la sentencia que Dios pronunció contra Adan, y en contra de todos los hombres, de que comería el pan con el sudor de su rostro Para verificarse la sentencia divina no es necesario que esas plagas aflijan al hombre, porque cuando las plagas sobrevienen ya el labrador había regado con su sudor la tierra, cavandola, arandola, sembrandola y siguiendo la cadena de trabajos innumerables, que se eslabonan sin interrupcion hasta que come el pan, pero esas plagas que vienen como de supererogacion, le avivan la memoria de las fatigas a que esta destinado Y si a esas plagas de supererogación, y al trabajo que necesariamente trae consigo el cultivo de la tierra, se añaden los robos, las insolencias, los saqueos del soldado sin disciplina, que nos arrebata nuestros frutos y el pan, con que nos alimentamos — ¡Ay Dios! ¿No podremos decir entonces que el pan, si nos dejan alguno, lo comemos no solo con el sudor de nuestro rostro, sino también con las lágrimas de nuestros ojos? ¿No podremos la-

Sigue

mentarnos de nuestra desgracia, como en las guerras civiles de Roma lamentaban la suya los pastores y hortelanos de Italia?

Impius hœc tam culta novalia miles habebit?
Barbarus has segetes? En, quo discordia cives
Perduxit miseros! En, queis consevimus agros!

Es tan ajustada la comparacion de lo que entonces pasó a lo que nos esta pasando actualmente a los infelices y destrozados habitantes de esta campaña, que no puedo resistirme de hacerla sentir a todos por medio de la traducción que de los versos virgilianos hizo el Dr Gregorio Hernandez de Velasco

Triste yo! ¿Un fiero y barbaro soldado
gozara mis sembrados y novales,
que yo con sudor tanto he cultivado?
Maldita civil guerra! En cuantos males
has puesto al pueblo triste mantuano!
Ay! Para quien sembramos campos tales?

Si en vez de la palabra *mantuano* se sustituye en la traduccion de Velasco la de *montevideano*, entonces no sera comparacion sino identidad Aunque si vamos a hablar segun la experiencia, aquí los excesos del soldado son mayores, porque los labradores y ganaderos de Italia no se quejan en Virgilio de muertes que hiciesen en ellos los soldados, y aquí se ven a cada paso hombres pacificos, degollados en sus casas por quitarles unos vilisimos trapos, con que mas bien estaban desnudos que vestidos Corro el velo a estas escenas de horror, y sigo el hilo de mis observaciones

79 — Cuando se registran los manzanos para curar con el cristel a los que lo necesitan, se miran con

cuidado las ramas delgadas, porque entre ellas se suelen hallar algunas que tienen gusanitos pequeños en las puntas lo que se conoce cuando se ven algunas ramitas con la corteza arrugada, y otras en que se conservan pegadas algunas hojas secas despues que el árbol arrojó con los frios las que no lo estaban Las ramitas que se ven con esas señales tienen generalmente gusanos pequeños, así es menester quebrarlas en lo vivo y arrojarlas al suelo, lo que basta, como ya se dijo para que los gusanos perezcan Esta diligencia que se hace no inutilmente en el invierno, después de haberla practicado en la primavera y en las estaciones siguientes, prueba que los insectos volantes, que ponen los huevos, de donde proceden esos gusanos, no están atenidos para desovar a una sola estacion, pues de lo contrario no se verian en las ramas, como se ven, gusanitos pequeños en todas las estaciones del año, a no ser que se diga que los huevos de esos insectos gozan un privilegio casi semejante al de las semillas de algunas plantas, que arrojadas a la tierra, se conservan en ella muchos años sin corromperse, y aun sin desvirtuarse

Registro d manzanos

80 — Para la faena de limpiar los árboles así del gusano roedor como del de cesto, conviene que los que la hacen, vayan prevenidos de un bastón o báculo de dos varas de largo poco más o menos, y que el baculo tenga un gancho en el extremo mas grueso Estos baculos regularmente se hacen de membrillo, escogiendo para ello algunas ramas de las más derechas y del grueso proporcionado, de cuyo pie arranque otra rama, sea tuerta o sea derecha, porque esta segunda rama se corta dos o tres pulgadas mas arriba de donde está unida con la que debe servir de báculo

Instrument para limpiarle

y eso basta para que quede formado el baculo con su gancho, el cual se descorteza, y se pule para que pueda servir al objeto no solo de sacar bichos, sino también para tomar fruta y para otros usos

81 — También deben ir prevenidos de la caña, de que se habló en el número 69, y ahora añado que conviene que esta caña sea de las que aqui llamamos de Castilla que esté sazonada y seca, no solo para que tenga la consistencia necesaria, sino tambien para que sea mas ligera, y no canse la mano del que la maneja, como suele cansarla la caña que es pesada Basta que la caña tenga tres varas o poco más de largo, y siendo de Castilla se le hacen en el extremo mas grueso dos cortes, semejantes al primer corte que se le da a una pluma cuando se compone para escribir el uno se hace a un lado, y el segundo al lado opuesto, con lo que la caña queda con una horquetilla, que es muy a propósito para ahorquetar con ella los cestos, o las ramitas dañadas que se intenta quebrar Para que la caña no se hienda en donde tiene la horquetilla conviene que ésta se practique inmediatamente sobre una de las entretelas que dividen los canutos, porque así tiene la horquetilla más firmeza

Sigue

82 — Con esos dos instrumentos se va a la operacion de limpiar los árboles Si las ramas estan proximas es claro que basta doblarlas un poco con el gancho, acercarlas a la mano y con ella sacar el cesto, pero si las ramas estan altas, se les echa el gancho con una mano para ponerlas en la aptitud conveniente a fin de que usando de la caña con la otra se ahorquete facilmente el cesto, el que ahorquetado se empuja la caña para arriba, y se arranca Regularmente viene el cesto trancado en la horquetilla, pero

Sigue

si salta al suelo, se recoge y se echa con los demás en una tipa, porque como ya se ha dicho, si no se recogen y se echan todos al fuego, donde quiera que se halle el cesto salen a su tiempo los gusanos del huevo, y al instante caminan y se suben a los árboles

83 — Cuando el cesto está tan ligado que no lo puede arrancar la caña, se da con ella y el cesto una vuelta sobre la ramita en que esta ligado, y la ramita se quiebra, porque menos malo es quebrar algunas ramitas que el que queden los cestos en ellas Para las ramitas taladradas del gusano roedor sirve también el gancho y la horqueta El primero para poner la rama principal, en que se halla la ramita dañada, en la disposición conveniente a fin de que a esta pueda la caña ahorquetarla fácilmente y dando una vuelta con la caña sobre la misma ramita dañada, se quiebra mas abajo de donde se halla el gusano, segun se dijo en el número 69 y en los dos siguientes Sigue

PERALES

84 — Los únicos perales que se conocian en Montevideo cuando yo compré mi chacara, eran los tempranos, o los que sazonan su fruta por año nuevo que aquí se conocen con el nombre generico de *peras comunes*, que la acepción en que se toma lo ha hecho diferencial Yo les llamaria peras de enero, porque su madurez ni se anticipa ni pasa del mes de enero, pero como ya el uso les ha fijado el nombre de *peras comunes*, es menester conformarse con ese nombre, en que el uso tiene un absoluto imperio, como lo tiene en el lenguaje y en otras nomenclaturas He visto ha Peras comun

cer con ellas orejones echándolas al horno y secándolas en el tendal Como vienen por enero, en que los calores son fuertes y es facil hacerlos, y deben ser buenos.

85 — Esos perales se injertan con buen suceso en membrillos, que para el efecto se ponen de estacas, o de los plantones que los membrillos echan al pie Como quiera que se pongan los membrillos, o bien de estaca o bien de plantón, prosperan y arraigan generalmente y aunque a fines del siguiente invierno al en que se han puesto los plantones o estacas, se pueden injertar de pua, conviene diferir los injertos de esa pera para otro año en que hayan engruesado mas el estacón, y tenga subalternas algunas ramas gruesas como de dos pulgadas de diámetro a fin de injertar en ellas los perales comunes Si se injerta el planton o estaca en el invierno inmediato al en que se pusieron, es menester poner el injerto a un pie por lo menos distante de la superficie de la tierra La razon de esta advertencia es, porque si los injertos de pera comun se ponen en la superficie de la tierra o muy cerca de ella, el peral arraiga, doblandose el injerto hacia abajo, o por explicarme con más exactitud, extendiéndose el injerto, que a la manera de un sombrero cubre el estacón hasta tocar en la tierra, y tocando en ella, echa el injerto raíces propias que no son del membrillo, y entonces el injerto, que con las raíces propias crece mucho, se traga al membrillo en que esta injertado o lo aniquila, y el peral se hace entonces infecundo, pues aqui ha probado una experiencia constante que arraigado este peral con las raices que le son naturales, aunque se hace de una estatura procer y agigantada, se hace también infecundo, o si echa

injertan en membrillo

algunas perillas, son pocas, y por pocas que sean no son mayores ni de mejor gusto, que las que dan los injertos de su misma especie, cuando estan algo elevadas de la superficie de la tierra, y no arraigan ni pueden arraigar por sí mismos

86 — Si algunos perales comunes, por estar injertos cerca de la superficie de la tierra arraigan y llegan a hacerse estériles, como lo son casi siempre todos los de esa especie que se alimentan y sostienen con sus propias raices, no por eso son perdidos pues sirven entonces y son excelentes para injertar en ellos peras, bergamotas, moscateles de donguindo pardas, camuesinas, y los de pera manteca, que despues de las camuesinas reputo por lo mejor que aqui se conoce

Cerca de la tierra arraigan

87 — Mas digo — que me parece muy conveniente para lograr arboles en que injertar las peras que se han nombrado, hacer injertos de pera común en membrillo, pero hacer los injertos de modo que arraiguen los perales comunes pues solo en ese cas son excelentes para injertar en ellos las peras que se han dicho En tal caso, esto es en el de destinar perales comunes para injertar en ellos las demás peras nombradas, es necesario poner las estacas de membrillo a ocho varas por lo menos distantes unas de otras injertar en ellas a su tiempo las peras comunes, aserrando la estaca de membrillo a la flor de la tierra, o a una pulgada mas abajo de su nivel hacer el injerto de pera común, y cubrirlo con la misma tierra, que se abrio a los lados, para aserrar la estaca y hacer el injerto, segun el metodo de injertar manzanos, explicado en su lugar en el numero 33 y siguientes La razon de exigir la distancia de ocho varas por lo menos, es — porque tanto los perales comunes, cuando se alimen

Cuando arraigan son aptos para recibir injertos

tan de sus propias raíces, como los demás perales ya nombrados, que se han de injertar en ellos, son arboles gigantes, y los mayores entre los frutales que yo conozco, injertados en los comunes que se alimentan por sí mismos

88 — Por lo demás para injertar peras comunes en membrillo, cuando se destinan a que den fruto, y por lo mismo se injertan a la distancia de media vara o más de la superficie de la tierra, basta que esten los membrillos distantes unos de otros cinco varas, porque esos perales injertos así, a la par que son muy frutales se crian pequeños, y les basta para su desahogo la distancia señalada de cinco varas

89 — Pero advierto antes que se me olvide, que cuando los perales comunes destinados para fruta se injertan en membrillo, de suerte que los perales no puedan arraigar, es menester no quitar al membrillo en que se injertan, todos los innumerables chupones o sierpes, que echan al pie, porque el hortelano que eso practique con el objeto de conservar limpios los pies de los arboles, en poco tiempo se quedará también limpio de perales, pues los perales desustancian en tanto grado al membrillo en que se injertan, que si al membrillo no lo sostienen y sustentan sus propios chupones, perece el membrillo, que se desustancia mucho por el peral que sostiene, y perece también el peral que con el membrillo da consigo en tierra De suerte que con estos perales sucede al pie de la letra lo que dicen los tahures, que sucede al que limpio juega, y es — de que limpio se queda Yo no daré la razon por que esto sucede ni me sería tal vez facil el darla, solo digo lo que sucede, porque los efectos son los que solo debe, o le conviene saber al horte-

Al injerto no se le quitan todos los chupones

lano, sin meterse en escudriñar la causa Esta sólo la investiga el filosofo u otros sabios de mas alto coturno La causa que se insinuó poco antes de que desustanciaba mucho al membrillo el peral injerto en él, mas bien es efecto que se experimenta y se ve, que una causa verdadera, por lo menos si es causa, es muy inmediata, porque la causa a priori y mas remota, esto es — porque el peral desustancia al membrillo, ésta no es facil adivinarla, cuando vemos que el manzano blanco, según se dijo en el número 50 y 51, injerto en membrillo, sin embargo de que también es muy fecundo no lo desustancia y pierde, como lo hace el peral, siendo así que el peral tiene en hoja y fruto mas analogia o semejanza con el membrillo, que el manzano, de quien el membrillo se diferencia mas notablemente

90 — Aunque se dijo que para que el peral injerto en membrillo no se pierda, es menester dejar al membrillo los chupones que echa al pie, no es necesario dejarlos todos, ni que crezcan a la altura que pueden llegar Basta dejar los que se consideren suficientes, y éstos, porque no crezcan mucho y embaracen al peral, conviene descornarlos en el invierno, dejándolos solo con media vara, o poco mas de altura y de esos así descornados, después que tienen un grueso suficiente, se pueden injertar algunos si se echa de ver que el injerto principal va en decadencia, y que presto necesitara nuevos injertos que lo sustituyan, porque en estos perales comunes injertos en membrillo, no se atiende, como en otros arboles, a la limpieza del pie, por lo que ya se ha dicho, ni a que el todo de la copa se sostenga sobre uno solo, sino a que haya perales y a que den fruto

Los chupones se descuernan

91 — Los primeros perales bergamotos que yo tuve en mi chácara, que conservo aún, y son los primeros que hubo en el Miguelete, los injerté en unos manzanitos silvestres con unas púas que me hizo venir de Buenos Aires mi amigo don Pedro Alvarado vecino de aquella ciudad, y los injerté aserrando los manzanitos a la superficie de la tierra Los dos injertos prosperaron tan estupendamente que son los dos arboles mayores y mas hermosos, que de su especie al presente se conocen aqui Son árboles propiamente gigantes, y tan fecundos que no hay año ninguno, en que no traigan mucha fruta y grande Como esos dos arboles prosperaron tan bien, injertos en los manzanos que he dicho, hice después mas injertos en manzanos silvestres, pero estos injertos no los hice a la flor de la tierra, sino aserrando el estacón o planta a una regular altura, y me sucedió que, aunque los nuevos injertos brotaron en la primavera y crecieron en ella tanto como se podía desear, a la primavera siguiente, o no brotaron porque tanto los injertos como los manzanos que los sostenian, estaban perdidos o si algunos brotaron fue con tanta languidez, que se conocia iban pronto a morirse como les sucedio en efecto

Peral bergamoto

92 — Si este chasco me hubiera sucedido a mí sólo pudiera atribuirse la muerte de aquellos árboles a una enfermedad particular y extraordinaria que les habia sobrevenido, pero como lo mismo les sucedió a muchos, que pidiéndome púas de mis dos hermosos árboles, e informados de que yo los tenia injertos en manzano, injertaron en sus huertas sobre manzano las púas que llevaron, y las injertaron no en la superficie de la tierra, sino altas o porque sus manzanos les proporcionaban esa ventaja, o por la mania que

Bergamoto injerto en manzano, perdido.

comúnmente tienen los hortelanos de injertar alto porque piensan que por eso adelantan mas, repito que como lo mismo que a mí les sucedió a otros muchos que injertaron alto, concluí de un modo, a mi parecer evidente que los injertos perdidos se habían perdido, porque estando altos no habían arraigado ni podían arraigar por sí mismos y que si se habían logrado mis dos hermosos árboles era, no porque estuviesen injertos en manzano, sino porque se injertaron de modo que pudieron echar y echaron raices propias, con que se sostuvieron, crecieron mucho y se sostienen tan hermosos y frutales como he dicho

93 — Con esta experiencia los bergamotos que injerté después, los injerté en plantas de perales comunes, en que se han logrado, y sin embargo que todos se injertaron altos, porque los injerté de escudete, son fecundos, aunque no son tan portentosos de grandes ni tienen traza de serlo nunca, como son los dos primeros, que arraigaron y se sostienen por si mismos y digo que arraigaron y se sostienen por si mismos, sin más fundamento que la experiencia de que los manzanos por sí solos no son capaces de sostenerlos, como ha sucedido constantemente a los que se han injertado altos en manzanos, pues por lo demás los dos bergamotos gigantes que tengo, en medio de que ya tienen treinta y siete años de edad, no han echado hasta ahora ni un solo chupón al pie, para que por ese índice se pueda conocer una prueba ocular de que tienen raices propias

Bergamotos sin sierpes

94 — Si por lo que se ha dicho se puede afirmar casi con certeza que los dos bergamotos actualmente se mantienen con sus propias raices, con certeza mas segura se puede afirmar que los dos manzanitos, en

que se injertaron, desaparecieron ya y se convirtieron en polvo, porque de otra suerte hubieran aparecido con algun chupón, pues esos manzanos los echan en abundancia y esta circunstancia que asegura la certeza de que los manzanos ya no existen, asegura también la otra de que los bergamotos subsisten por si mismos, y que si no han echado chupon alguno, sera tal vez porque no los echan nunca

95 — Pocos años despues que injerte los dos perales bergamotos en manzano injerte también en manzano cinco perales pardos, uno a la flor o superficie de la tierra, y los otros cuatro aserrando las ramas, en que los injerte de modo que quedaron altos los injertos A los manzanos, en que injerte estos cuatro, no les quité todas las ramas, porque ya eran frutales, y por eso les dejé las suficientes para que continuasen dando fruto hasta ver en que paraban los injertos de la parda Los injertos todos se lograron y permanecieron por algunos años, pero aunque se hicieron frutales se quedaron tan ruines y entecados que hacian en los arboles en que los injerte una figura muy mala, por cuyo motivo corte los injertos y deje sólo las ramas de manzano a fin de que los arboles cobrasen la buena figura que tenian antes de poner en ellos los injertos de perales pardos, que se la daban muy triste

Peral pardo

96 — Esta experiencia me hizo creer que si yo hubiera aserrado todas las ramas de los manzanos para que solo llevasen pera parda, se me hubieran perdido en pocos años los injertos y los manzanos en que estaban y que si se sostenían los injertos aunque raquiticos y muy ruines, era sólo por el desahogo que a los manzanos les daban sus ramas propias Al apoyo

Se pierde injerto en alto

de esta opinión concurria la experiencia del árbol que injerté a la flor de la tierra el cual arraigando por sí mismo se hizo tan robusto y corpulento, que actualmente tiene su tronco once cuartas desde el suelo hasta el arranque de las ramas, y de diámetro cerca de una vara el diámetro de la copa del árbol es de doce varas, medidas, como he medido lo que se ha expresado la altura es proporcionada a su copa y base En medio de tan extraordinaria corpulencia, es tan castizo y frutal que no hay año que no venga con mucha fruta El criado mio que la vende, me ha dicho que lo menos que se saca de la vendida de ese árbol, son doce pesos todos los años esto es fuera de la mucha pera que se come en la casa, asada, cocida y cruda, y de mucha mas sin comparación, que anualmente se pierde al pie del árbol

97 — Como me hallo de asiento en mi chácara, pensaba yo hacer arrope el presente año de 13, en que esto escribo, de la mucha pera que a este árbol se le pierde, pero este año singular por las tristes circunstancias en que nos hallamos, es el unico en que los dueños de las arboledas, no han disfrutado de ellas, y no han podido recoger peras de ninguna especie ni verdes, ni maduras Para otro año, si Dios me da vida no dejaré de hacer ese ensayo con una pera, que para arrope me parece excelente, si los que se llaman nuestros protectores tienen la indulgencia de dejarme en pie el arbol que la da, porque es muy dulce y muy jugosa, cuando amontonada se deja pasar un poco No tengo de ella más que ese solo arbol, y lo reputo suficiente asi por lo mucho que fructifica, como porque su fruta concurre con otras mas interesantes, particularmente con el durazno que cuando aparece eclip-

Parda bue
para arrop

sa a las demas, como se apagan los demas planetas cuando se aparece el sol sobre el horizonte A este peral arraigado no le he visto hasta ahora ni un solo chupón, y formo de él y del manzano, en que lo injerte el mismo juicio que he formado, y expliqué poco antes en los numeros 93 y 94, de los dos solos bergamotos arraigados que tengo

98 — Alguno me replicará tal vez que los perales injertos en manzanos, se mantuvieron siempre flacos y arruinados, no por haberse injertado alto, y en paraje donde no pudieron echar raices propias, sino porque a los manzanos se les dejaron muchas ramas, naturales, y que en este caso era también muy natural que las raices del manzano suministrasen y enfilasen el jugo nutricio a las ramas que le eran propias con preferencia a las que le eran extrañas y postizas Este argumento es tan especioso que seria capaz de hacerme

gue el pardo

dudar de lo que antes aseveré, si no hubiese a favor de lo que dí por cierto otros datos, que me hacen mantener en la misma opinion Tales son el que algunos dueños de huertas pusieron por aquel mismo tiempo o poco despues, de esos perales pardos injertos ya en membrillos, ya en manzanos, y no lograron ninguno que les durase mucho tiempo, sino solo aquellos que por fortuna les cuadro que los injertasen tocando a la superficie de la tierra, y pudieron echar raices propias, con que se sostuvieron y se hicieron buenos arboles, todos los demas se aniquilaron y perecieron dentro de poco

99 — A este proposito me ocurre ahora lo que me paso con don Miguel de Tejada coronel que fue del regimiento de infanteria de Buenos Aires, y murio ha cinco o seis años de mariscal de campo Este señor

me convidó en una ocasion para ir a su chácara, y andando de paseo por la arboleda, se nos ofreció a la vista un peral pardo, injerto en manzano, y al instante conocí no sólo el peral, que es bien conocido por la hoja, sino también el árbol en que estaba injertado, porque aunque el manzano no tenia ramas propias, el injerto estaba bien separado de la tierra, y el manzano es también muy conocido por la corteza El señor Tejada me pregunto que que me parecia de aquel arbol Esto me lo pregunto, porque el árbol estaba arruinadillo, y naturalmente deseaba que yo le hiciese sobre él algun pronostico favorable Yo le dije lo que me parecia, y pronuncié redondamente que aquel arbol era muerto Muchos meses despues volvia a su chacara, y paseandonos por la arboleda, se nos presento el mismo arbolillo, que estaba puesto en una de las calles más frecuentadas Luego que lo vimos me dijo prontamente el señor Tejada *Aquí tiene usted al muerto resucitado* Yo le respondí — me alegro, pero temo que no ha de durar mucho Esto lo dije, porque lo vi sin adelantar nada, antes me parecio que estaba mas triste que cuando lo vi la vez primera Efectivamente aunque no volví despues a la chácara del señor Tejada, un amigo mio que solia frecuentarla y sabia el cuento, me dijo que el arbol ya no estaba donde lo veíamos y es de creer que el señor Tejada lo hizo sacar o porque se le murio, o porque se disgusto de verlo siempre triste y moribundo Sigue

100 — Con la experiencia de que los perales en lo general solo prueban, o arraigados por si mismos, como son los bergamotos y los pardos, o injertos sobre perales silvestres, como son todos los que yo conozco, si se exceptúa el peral de buen cristiano y Perales se injertan en silvestres

el real, los hortelanos, llevados aquí de esta experiencia, injertan en perales silvestres casi todas las especies de ese género, menos los que son silvestres o se inclinan a serlo a no ser que se les sujete injertandolos alto y de modo que no arraiguen

101 — Llamo silvestres a los perales comunes y a los de espino, que algunos les dan el nombre de *moscateles*, porque arraigados estos árboles echan innumerables sierpes o chupones y en ese estado se pueden reputar por silvestres e infecundos siendo su fruto muy poco con respecto a la grande corpulencia a que llegan Unos y otros se injertan con buen suceso en membrillo, y son entonces más frutales, segun se dijo de los comunes en el numero 85 y siguientes En los plantones de estos árboles silvestres es en los que digo que prueban bien los injertos de todos los demás perales que aquí tenemos, exceptuando el de buen cristiano, y el real

erales silvestres

102 — Este peral de buen cristiano y el camuesino vinieron de Cataluña para don Eusebio Vidal ahora 25 años, y por su medio se propagaron aquí El camuesino prueba bien injerto en peral silvestre, y aunque no carga mucho se puede contar entre los buenos frutales porque da pera bastante, que madura en el mes de enero cuando la común y la pera tiene por su gusto la preferencia sobre las demas en la estimacion general Su figura es la de una calabacita, y su tamaño muy poco mayor que el de la pera común con la que concurre El de buen cristiano, aunque por su hoja, por su ramazon, que es clara y por su fruto, que es grande y bueno, parece peral fino, no ha probado bien injerto en peral silvestre porque aunque el arbol en el crece bien, se viene casi siempre sin

'eral camuesino

uen cristiano

fruto alguno, y cuando lo da es tan claro que se puede reputar por ninguno hasta que el injerto se envejece y envejece también al arbol en que se halla

103 — Lo mismo que he dicho del peral de buen cristiano digo del real Habra treinta y cinco años que le vino de España a don Melchor de Viana este árbol, y aunque en tan largo tiempo han procurado los hortelanos propagarlo, no lo han podido hacer nunca buen frutal, porque casi siempre se viene sin fruta La pera muy rara que llega a dar es grande y perfectamente redonda madura por febrero como la de buen cristiano cuando ya los duraznos maduran, y esta circunstancia junto con la escasez de su fruto hace que los hortelanos miren a este arbol con una perfecta indiferencia por no decir desprecio Tiene la hoja muy distinguida de los demas perales, porque es más pequeña y la presenta mas encartuchada hacia adentro que los otros Pera real

104 — Habra veinte años que a don Miguel de Tejada le vino de Galicia el peral, que algunos llaman de pera manteca, y los mas le llaman del coronel se parece mucho en el color de la hoja al peral pardo, y en el de la fruta, que en uno y otro es parda, con fondo amarillo cuando está madura, pero sazonan en diversos tiempos porque la parda madura por febrero, y la manteca por abril la parda es redonda, y la manteca tiene la figura prolongada como la bergamota, a la cual se acerca en el tamaño es de ex celente gusto, y sólo se echa menos el que sea abun dante, porque los arboles echan siempre el fruto muy claro Peral mantec

105 — Hay mas de treinta y cinco años que don Miguel Ignacio de la Quadra logro en su chácara un

árbol de pera de donguindo, del cual muchos injertaron en perales comunes, en que se logran bien y dan buen fruto, y aunque claro es mayor que la bergamota, a la cual se parece bastante Estas cuatro ultimas peras, que acabo de nombrar, es a saber, la de buen cristiano y la real la manteca y la de donguindo, voy a injertarlas este invierno a la flor de la tierra para hacer la experiencia de si echando esos arboles propias raíces se hacen mas fecundos de lo que son sobre raíces ajenas, sin embargo de que sobre ellas se crian muy frondosos, excepto el de buen cristiano y el real que sobre las mismas envejecen pronto, sin dar fruto Yo me acuerdo que el primer peral de donguindo que tuvo Quadra daba bastante fruta y grande sobre sus raices naturales, pues ese primer arbol lo logró Quadra de semilla, por cuyo motivo llaman aqui de Quadra al árbol y a la pera que da, a la que Quadra llamaba de donguindo Si del modo que digo prueban bien esos árboles y fructifican haran una excepción de la regla general, por la que se experimenta que los árboles injertos son mas fecundos y de mejor fruto que los que no lo son, a no ser que sea ya excepción de esa regla la de los bergamotos y del peral pardo que tengo, que sobre sus propias raíces son fecundos a no poder serlo más En fin sea lo que se fuere voy a hacer esa experiencia, en que se pierde poco, y puede ganarse mucho si sale bien, y si sale mal me consolaré, a lo menos yo, que por mi edad no puedo repetir muchas experiencias, con lo de *non omnis fert omnia tellus,* que creo es de Ovidio, y ha pasado a proverbio, que se tiene por verdadero, por que el Miguelete no debe tener el privilegio de dar todas las frutas que se conocen, cuando no hay en el mundo terreno que las dé

Donguindo

106 — Don Francisco Calvo, que es un cultivador laborioso y diligente, ha logrado de semillas varias peras, que parecen diversas de las que hay aquí, pero entre las nuevas que tiene merece atención la que la señora, su mujer nombra con mucha propiedad *pera vejiga*, porque apenas madura toda su carne se re suelve en almíbar, de suerte que para comerla es necesario tomarla por el pezon, meterla en la boca, apretarla un poco y tragar el jugo dulce de que esta llena la vejiguilla, pues tal parece esa pera cuando se halla en ese estado Por cuya razón si la pera parda me parece buena para hacer de ella arrope, mejor me parece para el mismo fin la pera vejiga Así juzgo conveniente que una huerta tenga de ella tres o cuatro árboles para el arrope con que se conservan, o se pueden conservar otras frutas Si el dulce que se hace con el arrope no es tan limpio y transparente como el que se hace con el almíbar de azucar de caña, sera más barato, y siempre es dulce que lo comen con gusto no solo los del campo, sino también los urbanos cuando no son melindrosos Peral vejiga

DURAZNOS

107 — Los duraznos aquí, unos son blancos, y otros amarillos, — y de uno y otro color hay muchas especies subalternas, cuya fruta se diferencia en la figura y en el gusto Entre los duraznos blancos del todo, unos perfectamente redondos, y otros alimonados, o de la figura de un limon y los hay blancos redondos, matizados de carmin o de color de purpura, y con los mismos matices los hay alimonados Entre los amarillos los hay también unos perfectamente re- Blanco Amarillo

dondos y amarillos del todo, y otros amarillos del todo que son alimonados y con las dos figuras los hay matizados de los colores, con que se dijo se matizaban los blancos

108 — Todos los duraznos de estos diversos colores, matices y figuras son buenos, y todos tienen sus apasionados, aunque el gusto general esta siempre por

Melocotón

los amarillos, particularmente por los que se llaman melocotones, que son amarillos perfectamente redondos, o bien sean amarillos del todo, o bien tengan matices de carmin y púrpura tanto en lo exterior de su corteza, como en lo interior de la carne

109 — El blanco redondo, matizado de púrpura es de mucho jugo y de un gusto tan delicado, que llevaria la palma entre los duraznos si su ternura no fuese tanta que casi es imposible llevarlo bien maduro

nco rosado

entre otros duraznos a la distancia de una legua sin que se estruja y pierda mucha parte del mérito que tiene Esta es la razón porque en una huerta bastan de esa fruta cuatro o seis árboles, cuando del amarillo de la misma figura y matices no son sobradas algunas docenas

110 — El blanco alimonado, del todo blanco es perfectamente dulce, es exquisito para comer, y es muy a propósito para hacer orejones o bien de horno

nco alimonado

ó bien de cuchillo, porque aunque es tierno y de un jugo suficiente para colocarse entre los buenos duraznos, no es tan abundante de jugo, como lo son otros y esta circunstancia con la de ser blanco y dulce lo recomienda mucho para los orejones, que salen de mejor vista cuando se hacen de duraznos blancos

111 — Tambien son excelentes para lo mismo los españoletos, aunque son amarillos del todo en carne

y corteza sin matiz ninguno, porque tienen la carne más firme que otros, y son muy dulces Estos duraznos, que vienen al fin del grueso de los duraznos, porque sazonan a principios de abril, no son muy antiguos en el Miguelete Don Francisco Calvo fue el primero que los logró de unos huesos traídos de España habrá como dieciocho años, por cuyo motivo les puso el nombre de españoletos Son perfectamente redondos, y muy fecundos los árboles Yo los aprecio tanto que de ellos tengo mas de dos docenas de injertos Españoleto

112 — Ha treinta y siete años que don Bruno Muñoz me regaló unos huesos, que don Manuel Warnes, vecino de Buenos Aires le había enviado de los priscos blancos y amarillos que tenía en su quinta Con esos huesos hice almacigo, y con los arbolitos que de él me nacieron, puse cuatro o seis hileras de arboles, en que mezclé otras especies de buenos duraznos que también tenía en almacigo y a su tiempo me fructificaron abridores blancos y amarillos, finos y muy buenos los árboles de esas especies Deseando después tener de los priscos blancos que califiqué los mejores, un retazo de arboleda por separado, hice nuevo almacigo con los huesos de los priscos blancos que yo mismo había comido Cuando se pusieron en el almácigo me certifiqué que se ponían en él huesos de priscos y no de otros duraznos el almácigo nació y creció bien, y cuando se acercaba el tiempo de trasplantarlos al lugar donde debían ponerse, se me ofreció hacer viaje a Buenos Aires, en donde me detuve cinco meses, pero dejé encargado al capataz de mi chácara que me los pusiese a su tiempo en el terreno que yo le señalé Volví de Buenos Aires y vi los arbolitos Priscos

trasplantados y en vegetación, que a los pocos años, y cuando ya el capataz estaba en España, me dieron fruto Pero ¿qué fruto? Era de duraznos blancos, pero los duraznos ni eran abridores, ni eran buenos Con este chasco quedé persuadido que el capataz había vendido o regalado los arbolitos del almácigo, y que en su lugar me había puesto plantones bravos y silvestres de los que se crian en los duraznales

113 — Para repararme volví a hacer nuevo almácigo de priscos blancos, certificandome del mismo modo que en el primero que los huesos que se ponian eran de priscos, puse segunda arboleda de ellos, hallandome yo presente y certificandome también que se ponian árboles del almácigo, y no otros y cuando me fructificaron experimenté el mismo chasco que la vez primera, pues los duraznos, aunque eran blancos, no eran abridores, ni eran tampoco buenos duraznos Con este desengaño que me costó para conseguirlo ocho o diez años de tiempo rectifiqué el juicio que

asco segundo había formado contra el capataz y nunca me volví a exponer a nuevo chasco, porque para conseguir la arboleda de priscos deseada, puse arbolitos silvestres, ordenados en calles, y en el invierno inmediato al en que los puse injerté de púa toda la arboleda nueva que había puesto para ese fin, pero con tanta infelicidad, que se me perdieron todos, o casi todos los injertos, que puse de pua Los arbolitos brotaron todos del tronco, y todos echaron muchas varitas nuevas en aquella primavera, y resolví injertar los duraznos deseados de escudete, no a yema despierta sino dormida, porque ya tenia yo experiencia de que en los árboles de hueso era más seguro el injerto de escudete cuando el arbol corre, que el de pua en el invierno

y que entre los injertos de escudete era más seguro el de yema dormida que el de yema despierta Así lo hice, y me salió tan buena esa injertería que logré cuantos árboles quise con buenos y sobrados injertos, y digo sobrados, porque en cada tronco injerté cinco o seis ramas que se lograron, y dejando una sola para criar los arboles sobre un solo pie, tuve a su tiempo que cortar todas las demás

114 — Esta experiencia, lograda con el repetido desengaño que me dieron los dos almácigos de priscos, con el de los manzanos, que sembré de semilla y referí en el número 33, y con el general engaño, en que estoy persuadido han incurrido muchos hortelanos, que pretendieron lograr por semilla duraznos priscos, y no lo han podido conseguir, me ha hecho cauto, y me ha obligado a no tener nunca seguridad de conseguir la fruta fina que deseo por medio de las sementeras de almácigos, sino solo por medio de los injertos, cuando hay como hacerlos Ello es cierto que muchos me han pedido huesos de duraznos priscos para hacer almácigos que otros muchos, o los mismos, no satisfechos con los huesos que se les dieron, compraron los duraznos en mi chacara para asegurarse más que los huesos que sembraban eran de priscos verdaderos, y con todo son poquísimos los duraznos abridores que hay en las chacaras

Engaño gen ral de lograr l que se dese por almácigo

115 — Cuando yo estaba ya desengañado de que no había seguridad en esa sementera, nunca dejé de manifestarlo a los que tenía oportunidad de hacerlo, y constantemente halle resistencia a que se valiesen del medio de los injertos, abandonando el de los almácigos de hueso y creo que esta es la razon por que no abundan los duraznos priscos a pesar del

anhelo que han tenido muchos en lograrlos y por eso he dicho que estoy persuadido que muchos han incurrido en ese general engaño En el presente año de 13 un pariente mío me mandó decir que le guardase huesos de priscos Yo le remití una carga de duraznos (unica fruta que hemos podido comer madura) de los mejores priscos que hay en mi chacera, y le escribí una esquela, en que le advertía no se fiase para lograr priscos en la sementera de sus huesos haciéndole presente los dos ejemplares de lo que a mi me había pasado con los almacigos de que he hecho relación y por último le decía que para lograr priscos con seguridad hiciese injertos a su tiempo, para lo que le daría cuantas púas quisiese El tiempo de hacer injertos de púa ya se paso y no ha mandado por ellas lo que prueba que satisfecho de que los duraznos que le envie, eran priscos, cree que sembrados sus huesos no deben salirle otra cosa Puede ser que le suceda como lo piensa y como me sucedió a mi cuando los sembré la primera vez con los huesos que me regalaron de Buenos Aires, pues parece que las semillas tienen sus caprichos, pero si ellas estan de mal humor le sucedera lo que me sucedió a mí con los dos ultimos almácigos que se han repetido Los hombres tenemos algunas ideas fijas que se pueden llamar innatas de que no nos separamos si no nos desengaña nuestra propia experiencia y una de ellas es proponernos llegar a un fin por el camino que se nos presenta mas corto y no por aquel en que advertimos algunos rodeos de donde nace que por echar por el atajo, o no llegamos al término deseado, o tenemos que desandar lo que hemos andado, y tomar otro camino para conseguirlo

Desengaño no admitido

116 — Aquí tal vez deseará el nuevo hortelano que yo de una noticia suficiente de los diversos modos que hay de injertar, la que le prometo para capítulo separado por no interrumpir la serie de los duraznos, de que voy hablando en el presente Prosigo pues Entre los priscos tienen mas general aceptacion los blancos que los amarillos, y yo también soy del número de los que los prefieren y por esta razon para un árbol de prisco amarillo que yo injerté hago tres o cuatro de blanco No obstante eso los amarillos son tambien muy apreciables, y tienen la excelencia de que sazonan despues de los blancos a quienes se les da la superioridad, porque otros blancos que son mas tardios y son blancos del todo sin matiz ninguno, no me parece llegan en bondad a los amarillos Entre éstos hay de ellos que son matizados, y hay de ellos que no lo son pero unos y otros me parecen igualmente buenos Blanco Amarillo

117 — Habrá veinte años que un amigo mio me mando de Galicia unos huesos de durazno tinto, que tambien es prisco o abridor, pero no ha logrado aquí aceptacion ninguna, pues aunque de un arbolito que me nacio hice algunos injertos, y otros hicieron lo mismo, no nos salió la fruta según nos prometia su nombre, o a lo menos según lo que nos figurabamos, porque el carmin de purpura de que se tiñe y cubre el durazno, lo tiene entre cuero y carne, pues lo tiene encima de la carne inmediata a la corteza, y solo se lo ven bien cuando esta se le quita, pero cubierto con ella mas bien parece un durazno sucio que un durazno tinto Y es cierto que el color vivo y brillante recomienda mucho a la fruta, cuando al color esta Tinto

unido el buen gusto, que en el de este durazno, aunque bueno, no es exquisito

118 — El prisco de buen color es un peloncillo, que ahora nueve años me envió de Buenos Aires mi amigo don Jose Raymundo Guerra, y creo que allí le llaman de San José Llamamos aqui pelones a los duraznos, que no tienen bello, porque a este nombre, que suena lo contrario de lo que significa por el uso, este le ha dado esa acepción como se ha dado también a la palabra *rabon* para significar con ella, no que un animal tiene mucho rabo, que es lo que suena, sino al contrario que no tiene ninguno, o que lo tiene muy corto de suerte que estos nombres parecerian ironicos y burlescos si el uso no les hubiera ya fijado la significacion Digo pues que llamamos aquí pelones a los duraznos que no tienen bello, y tienen la corteza tersa y brillante como una manzana y este de que hablo la tiene asi es amarillo matizado de carmín, y lo recomienda no su tamaño, pues es la mitad menor que un pelon de los comunes, sino su gusto que es bueno, el ser abridor y por lo mismo excelente para dulce, porque despues de escaldados en agua hirviendo sin quitarles la corteza se echan a cocer en el almibar hasta que toma punto, y sale un dulce muy bueno, y comodo para comer por la particularidad de soltar fácilmente el hueso desnudo de carne, cosa que se echa menos en otros duraznos pequeños, de que tambien se hace dulce También recomienda mucho a este durazno la excelencia de que el arbol que lo da es muy fecundo, porque no ha habido año desde que en mi chacara tengo esos frutales que no hayan traido fruto en abundancia

San José

119 — Los pelones comunes son de un tamaño regular, de que hay blancos y amarillos éstos me parecen mejores que los blancos, pues estando el amarillo perfectamente maduro es un durazno muy dulce, y a mi me pareció que no lo era tanto el blanco cuando lo comí en Buenos Aires, que es donde lo he visto. por cuya razon no traje huesos de ese durazno, que por otra parte no es tan vistoso como el amarillo, al cual lo hace muy lucido el color de carmín, con que se matiza, pues aunque también con el se matiza el blanco, pero no resalta sobre el color blanco tanto como sobre el amarillo lo que a este durazno le da en su clase singular belleza

Pelon amarillo

120 — La misma belleza tiene el peloncillo de la virgen amarillo, que se trajo aqui de Buenos Aires ahora veinte años, es un poco menor que el de San Jose y no es para dulce tan bueno como este porque no es abridor, pero tiene la ventaja de madurar un mes antes que los demas duraznos, y esta circunstancia recomienda también al duraznillo de la Virgen comun, tanto al blanco, que no es tan bueno, como al amarillo, que es mejor y más fecundo Hay cuarenta y cuatro años que se conoció este duraznillo en Montevideo por la primera vez, y se llama de la Virgen porque en algunas partes de esta America meridional sazona por la Concepcion pero aquí, si nos pudiéramos separar del uso, de modo que todos nos entendieran lo deberiamos llamar de Reyes, porque solo sazona por Epifanía

Peloncillo

Durazno de la Virgen

121 — Entre las especies de duraznos que se han referido, y otras que se omiten, merece que se haga memoria de el, un durazno que habra veinte años vino de Mendoza. Es largo como una ciruela, y tiene al-

gunas desigualdades en lo exterior del durazno por lo que creo le llaman *abollado* Se parece en el sabor, color y matices al melocotón amarillo, con el que concurre en sazonar, pero es de un gusto más fino y exquisito que el melocotón y solo se echa menos que el arbol que lo da, tanto de raíz como de injerto, sea mas fecundo, pues todos los años se viene con la fruta muy clara

Abollado

122 — Después de tantas especies de duraznos y duraznillos diferentes, que se nos han aparecido de algunos años a esta parte, no dudo que en lo sucesivo se multiplicarán sin termino, porque estoy persuadido que las especies, recien aparecidas, tienen un origen comun en los duraznos grandes que vinieron de España, de donde se trajeron a la America pues en ella no los había, a lo menos yo no he leido los hubiese Y no siendo los duraznos indígenas de este continente, con todo han probado tan bien en algunos territorios, particularmente en los que en la América meridional se hallan entre los 30 y 40 grados de latitud, que no solo se conservan las castas que vinieron, sino que se han mejorado, y se han aumentado especies subalternas, cruzandose las primitivas unas con otras segün parece debe haber sucedido, porque repetidas veces he oido a muchos sujetos no haber visto en España algunas especies que aquí se ven Yo por mí puedo asegurar con certeza que en mi chácara se me ha aparecido un durazno, que no lo había en ella cuando la compré, y que yo no lo puse después que la tengo Este durazno es uno blanco de la Virgen y puedo decir tambien que no lo he visto en otra parte sino sólo en mi chacara Pero ¿qué extraño es que suceda esta novedad en las plantas, cuando en los animales

Blanco aparecido

se ha visto ya la misma multiplicación con variedad de accidentes muy notable?

123 — Habrá treinta años que vinieron aquí de Corrientes unas vacas mochas y sin cuernos y vinieron también toros mochos Y siendo cierto que el ganado vacuno de todo este continente es originario de España, en donde el vacuno es constantemente armado de cuernos, con todo por un juego, digamoslo así, de la naturaleza, que se complace en variar sus producciones, salió en Corrientes a luz el que acabo de decir Las vacas que se trajeron mochas lo eran enteramente, y sin vestigio alguno de cuernos, como lo son las ovejas, pero los toros aunque tenían cuernos, no los tenian para ofender, porque no los tenian firmes como el común de los toros, sino sólo unos cuernecitos flotantes como una cuarta o poco más de largo pues los tenian pendientes a modo de zarcillos, y más bien para adorno que para otra cosa Con ellos se representaban siempre los toros como animales extraños, pero hacían buen efecto a la vista, porque se representaban airosos El que los trajo me dijo que en Corrientes en la estancia del rincón de Luna, que fue propiedad de los jesuitas, se habia visto por la primera vez de ese ganado, y que había toros enteramente mochos, y sin los zarcillos que tenían los que trajo Ganado mocho

124 — Yo le pregunte al dueño de ellos que qué ventaja tenia aquel ganado sobre el comun, y me respondió que era de mas engorde, y que no teniendo cuernos para poder herir con ellos, se podia entrar y se entraba con más seguridad a un rodeo de ese ganado, que del común armado de cuernos La segunda causal era bien manifiesta, y como yo viese que en Ventaja dudosa

el ganado, en que se hallaban los toros mochos, había otros armados de cuernos, le dije — Siendo eso así, como parece, ningun toro mocho podra parar en un rodeo de vacas, en que se hallen toros con cuernos. A que me contestó que no era según yo discurría ya ve Ud , me añadio, ese toro grande mocho (mostrandome uno de color moro que allí había) — pues ninguno de los otros armados de cuernos (y los había mayores que el moro) se le para delante, porque aunque no tengan cuernos para herir, da tales porrazos con la cabeza, que cuando pelea no hay toro que le pare Note Ud me añadió, que esos animales tienen la frente algo más gruesa y abultada que los de cuerros Lo que efectivamente me pareció así, y me ocurrió que el hueso que en los otros animales sirve de alma para llenar los cuernos, en éstos servían para darle más cuerpo al hueso de la frente — De ese modo, le repliqué, cesa la causal que Ud me dio, de que se podía entrar con mas confianza en un rodeo de ganado mocho, que en el del que no lo era, una vez que los mochos dan unos porrazos tan terribles — No cesa, porque aunque dan esos porrazos fuertes, antes de darlos retroceden para atrás como los carneros, y esta diligencia preparatoria da lugar a que los jinetes que andan en el ganado, saquen a tiempo el caballo, y se precavan de recibirlos Esta salida pronta que me dio el dueño me hizo reír, porque aunque yo desconfié de que fuese verdadera, me pareció que en caso de ser falsa, estaba urdida con agudeza y verosimilitud.

125 — Otras muchas particularidades, así en el color como en la figura, no sólo en el ganado vacuno,

sino también en otros muchos animales de los que a la América vinieron de Europa, pudiera alegar para confirmación de las diferencias notables, con que el autor de la naturaleza es capaz de vestir tanto a los animales como a las plantas, sin sacarlas por eso de su especie primitiva, y del común origen que tuvieron y sin que por esas diferencias, que notablemente las desemejan de las especies remotas, de que procedieron, dejen de ser fecundas, y puedan propagarse de su propia simiente. Pero basta lo que hemos dicho sobre el ganado vacuno sin cuernos, que todos han visto aquí, o pueden verlo cuando quieran, pues se multiplicó bastante, y aunque no tanto como pudiera después de tan largo tiempo, eso ha provenido de que los criadores de ganado, tal vez no habran hallado en él las ventajas que le daba el que lo trajo, o a lo menos habrán experimentado que se balancean con otras desventajas mayores

Diferencias en animales de un origen

126 — Así como la campaña de Corrientes ha sido el teatro, en que la naturaleza ha ostentado en el ganado vacuno la variedad que se ha dicho, y algunas otras que se han omitido por no ser necesarias a nuestro asunto la ciudad de Mendoza, distante solo cincuenta leguas de la ciudad de Santiago de Chile, pero con la Cordillera de los Andes por medio, parece la destinada para el teatro de la variedad de frutas, pues de allá y del Reino de Chile es de donde nos han venidos muchas diferentes al Río de la Plata, que antes no las teníamos Voy ahora a cumplir lo que prometí sobre los injertos

INJERTOS [1]

127 — Los injertos se dividen en injertos de púa, o de cuña, y en injertos de escudete o de escudo De los de púa, que se hacen siempre desde mediados hasta fines del invierno, y cuando el árbol no corre, se dio ya razón bastante en el numero 39 y siguientes, hablando de los manzanos Solo advierto aquí, que así como se previno entonces que para injertar manzanos de púa se escogiesen las púas que tuviesen ojos saltones, e inmediatos, porque eran las mejores, aquí prevengo que cuando se hayan de injertar de pua duraznos, u otros árboles que tienen hueso en la fruta, se escojan púas que tengan tambien los ojos saltones, y si puede ser que tengan los ojos pareados, porque he experimentado que estas púas de ojos o yemas pareadas, o tal vez triplicadas, son más seguras que las sencillas, o que no tienen mas que una yema

De púa

128 — Los injertos de escudete, que se hacen solo cuando los arboles corren y estan en vegetacion, se llaman así porque elegido el ojo del buen arbol que se quiere injerir en el árbol que no lo es, o que no es de tan buena fruta, se saca el ojo del buen arbol con un pedacillo de corteza por todos lados en figura triangular, que era la que comúnmente tenian los escudos, con que antiguamente se protegian y resguardaban los soldados en las acciones de guerra, y por esa semejanza se llama este injerto de escudo, escudito o escudete La base del triángulo o escudete se hace con una navajita a una o dos líneas más arriba de la punta superior del ojo, y desde un extremo de la base, ya

De escudo

1 Ver numeros 652, 653 y 654

señalada con el corte hasta la madera, se corre la navaja por un lado del ojo como a distancia de una línea (ya se sabe que una línea viene a ser como el ancho de un grano de cebada) y se detiene el corte más abajo pero enfrente de la raiz del ojo, como a distancia de dos o tres líneas Después tornando la rama se empieza el tercer corte de donde acabó el segundo, y se lleva por el otro lado del ojo hasta parar en el otro extremo del primer corte o base del triangulo Hecha esa operación, con la punta de la misma navaja, o con la uña del dedo pulgar se levanta y se separa de la ramita el escudo con el ojo en el medio, que sacado fuera tiene la figura de un acutangulo, porque todos los angulos son agudos, pero como este acutángulo tiene dos lados iguales y generalmente mayores que la base, viene a ser el triángulo que forma el escudete, el que en idioma matemático se llama *Isóceles* De escudo

129 — Dispénsenme los lectores puramente hortelanos de que yo, sin faltar a la explicación necesaria, me explique algunas veces en términos correspondientes a los lectores que no son hortelanos, o que no son puramente hortelanos, porque les hago saber para su satisfacción que el noble y utilísimo, o por mejor decir, necesario ejercicio de la agricultura no está reñido con ninguna ciencia, antes juzgo que se hermana muy bien con todas, y que se aprovecha de muchas con grande utilidad y adelantamiento

130 — Digo, pues, que sacado el escudete de la rama se lleva a donde está el árbol, en que se quiere injertar, y elegida una rama nueva (o muchas ramas nuevas, porque se puede y conviene poner en un árbol muchos escudetes) se hace en ella con la misma

T
Modo de abrir la corteza

navaja una te mayúscula en esta forma T y levantando con la punta de la navaja, o con la uña del dedo pulgar las hojitas o valvas, que a los lados facilita hacer ese corte, se mete por el vertice o punta más larga del escudete, el escudete mismo, sentando bien su parte interior sobre la madera de la rama en que se injerta, de modo que la base o parte más ancha del escudete toque de canto en lo superior de la corteza, que quedó en la rama cuando se abrio la te ajustado el escudete de ese modo, se cargan las puertecitas u hojas, que se levantaron, sobre el mismo escudito y como éste, aunque delgado hace levantar algo las puertecitas, queda el ojo descubierto lo bastante para que las puertecitas no lo tapen

Huasca de tabaco

131 — Después que se sienta el escudo del modo dicho, se ciñe el escudo y las puertecitas que cargan sobre él, con un hilo que tenga la fuerza suficiente Yo para estos injertos he usado siempre con buen suceso de las cuerdas con que vienen ceñidos del Paraguay los manojos de tabaco, que aquí generalmente se conocen con el nombre de huascas de tabaco, nombre que los paraguayos españoles han tomado no del idioma guaraní, que es el de los indígenas de aquel país, sino de la lengua quichua, o general de los del Perú, que llaman huasca a toda suerte de cuerda o correa, pues los guaranies llaman a la cuerda o correa, bien sea de cuero, o bien de vegetal, como la del tabaco, no *huasca,* sino *tucumbo* Y digo que yo uso de ella, y la prefiero al hilo de acarreto, o a cualquiera otra cuerda, porque es muy suave, y tiene la consistencia suficiente para esos injertos Como sale de los manojos de tabaco la corto en pedazos de a una tercia de largos, y puestos los pedazos en agua

por algunos minutos, saco de cada pedazo cinco o seis cintitas del mismo largo Estas cintitas de tabaco son más a propósito para ceñir los injertos, que los hilos redondos, porque sujetan sin cortar ni lastimar la rama tierna en que se hizo el injerto

132 — Para ceñir un injerto se sujeta con una mano una punta de la cintita encima de lo superior de las valvas después se da una vuelta sobre la misma punta para que quede sujeta se dan algunas vueltas hacia arriba del injerto, cubriendo su base se camina con otras vueltas hacia abajo, teniendo cuidado de no tapar con alguna el ojo, a lo menos su parte superior, y cuando la cinta con sus vueltas ha cubierto toda la hendidura, o pie de la te, se mete el extremo de la cintita en la penúltima vuelta se tira un poco y se aprieta se da la última vuelta, y antes de apretarla, se mete en ella el mismo extremo de la cintita se aprieta y queda concluido el injerto y su ligadura El hacer con el extremo de la cintita dos enlazadas, es mejor y más seguro que el hacer una sola, porque haciendo una sola sucede algunas veces que se afloja la ligadura, cuando se seca la cintita con el sol, en vez de que haciendo dos enlazadas muy rara vez se afloja A los diez o doce días de hechos los injertos se desatan, porque si la ceñidura no se les afloja o desata, sucede frecuentísimamente que se corta la ramita, y se pierde el injerto, pues cuando se hacen esos injertos están los árboles en vegetación, y como con ella crecen y engruesan en pocos días, se sepulta la ligadura y se encarna en la rama hasta que se corta, o se queda tan fragil por la señal profunda que dejó la cinta, que se suele quebrar a cualquier viento.

Modo de atar

133 — Virgilio en el libro 2 de sus Georgicas para el injerto de escudo prescribe, que en la rama, en que se va a injertar, se levante la corteza que tenga botón, y que el ojo del escudo injerto se calce en la madera apuntada, que dejó el boton que se saca Los versos de Virgilio son

Nec modus inserere atque oculos imponere, simplex
Nam qua se medio trudunt de cortice gemmœ,
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso
Fit nodo sinus huc aliena ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro

Para los que no entiendan el latín pongo la traduccion que de esos versos hizo Fray Luis de León con su acostumbrada exactitud y elegancia en la octava siguiente, que a los que lo entiendan no puede serles ingrata

Ni es uno solamente, ni sencillo
El modo del injerto y del escudo
Porque por do ha yema en el ramillo
Se lanza y rompe el velo, haciendo ñudo
Alli se hace un seno al arbolillo
Ajeno, en que metido aprenda el rudo
En la corteza verde alli y jugosa
Soldando, incorporarse en- una cosa

Método de Virgilio, difícil

Este metodo de Virgilio para injertar de escudo es muy prolijo y de dificil ejecucion por consiguiente muy expuesto a que los injertos hechos por el, se hagan mal y se pierdan, porque es muy dificultoso calzar bien, el ojo que se pone, en la madera apuntada del boton que se quita, pues muchas veces, o las más, la cavidad del ojo que se pone no vendrá bien a la convexidad que presenta la madera

134 — El método que aquí se observa generalmente, y que yo he practicado siempre, es mas fácil de ejecutar, y por lo mismo más seguro En vez de levantar en la rama, en que se va a injertar, la corteza que tenga botón, se busca el campo liso que hay entre los botones, y en él se levanta la corteza del modo que se dijo antes Este método, segun se viene a los ojos, es mas facil y expedito que el de Virgilio, de suerte que mientras se hace un injerto por el de Virgilio, se pueden hacer seis u ocho por el que aquí se observa y así juzgo que éste es preferible El de aquí cil

135 — Los injertos de escudo unos son a yema despierta, y otros a yema dormida el método para los dos es el mismo que queda explicado, no habiendo otra diferencia entre ellos que el diferente tiempo en que se hacen, porque el de yema despierta se hace desde octubre, en que los árboles entran en vegetación viva hasta el equinoccio de marzo en que la vegetación es más débil Los injertos que se hacen, principalmente en la primavera, como no se pierdan brotan pronto y crecen, por hallarse los arboles entonces con mucha vegetacion, y como brotan pronto las yemas que se injertan, se llaman por eso injertos *a yema despierta* Pero los injertos que se hacen desde el equinoccio de marzo en que la vegetacion es debil hasta mediados de abril, en que cesa del todo, como no tienen tiempo para brotar, sino solo para prender y unirse al árbol, en que se injertan, se quedan dormidos todo el largo tiempo que corre desde el equinoccio de marzo hasta el de setiembre, en que despiertan y por esa razón se llaman esos injertos tardíos, injertos a *yema dormida*. Yema despier Yemo dormid

rmidos pre-
bles en fru
de hueso

136 — Entre estos dos injertos de yema *dormida* y *despierta* he experimentado siempre, que para los árboles que dan fruta con hueso, como son los duraznos de toda especie y los damascos, es más seguro el de yema dormida que el otro, pues en la primavera y en el estio, o porque los árboles con la mucha vegetación estan muy delicados para hacer en ellos incisiones, o porque los soles son muy fuertes, y en pocos minutos afectan mucho al escudo, o por las dos razones juntas, yo los he experimentado expuestos a perderse, y se me han perdido muchos efectivamente Por cuya razón cuando se hagan injertos en ese tiempo conviene elegir para hacerlos los días cubiertos, o a lo menos que sean frescos, con preferencia a los que no lo son y vienen con soles fuertes Así como también conviene que no venga lluvia pronta sobre los injertos, porque por mucho que se resguarden con la ligadura, suele el agua penetrar al injerto, y viciar el jugo que lo debe unir

erto dormido
es seguro

137 — Al contrario me ha sucedido cuando he hecho los injertos de escudo desde fines de marzo hasta mediados de abril, pues en ese tiempo los he logrado generalmente todos, excepto aquéllos, en que por estar ya la savia detenida se injertaron con mal suceso o por lo adelantado del tiempo, o porque a fines del estío y principios del otoño, no habiendo venido lluvia oportuna y conveniente, estaban algo resecos los arboles, de donde se debian sacar los escudos y levantar la corteza de aquéllos en que se debían hacer los injertos, porque es menester para hacerlos en ese tiempo con seguridad que los arboles corran o a lo menos que sus cortezas se desprendan todavía con facilidad, y sin peligro de estropearse

138 — De todas estas experiencias que tengo sobre los injertos se deduce lo primero — que para injertar árboles de semilla, cuales son los manzanos y perales de toda especie, es seguro, cuanto lo puede ser, el injerto de púa o cuña y como éste se hace en el invierno, conviene para esas dos familias de arboles no diferirlos para la primavera, o para otro tiempo, a no ser que se presente obstaculo que obligue a diferirlos Se deduce lo segundo que para injertar toda especie de árboles de hueso, son buenos tambien los injertos de púa en el invierno, pero no tan seguros como los de escudo cuando corre la savia Se deduce lo tercero que los injertos de escudo prueban bien en las especies de frutales de hueso y semilla y que el más seguro sobre todos los injertos es el de escudo a yema dormida

Injerto de p[úa] para árboles [de] semilla

De escudo in general

139 — Este injerto no tiene contra sí otra cosa que la estrechez del tiempo en que se hace, que es el de veinticinco a treinta días y que si en esos días, que son los del principio de otoño, no corren los arboles, como suele suceder algunas veces, cuando el estío ha sido muy seco, y entra seco el otoño, no se pueden hacer entonces, según se ha dicho Por lo demás es tan seguro que yo siempre lo he experimentado tal, no solo cuando lo he hecho en arbolillos que de propósito he puesto para injertar, sino tambien cuando lo he practicado en arbolillos que se hallan mezclados entre otros árboles grandes los que despues en el invierno inmediato he sacado del lugar de su nacimiento, y los he puesto con el injerto dormido en el que debia despertar y permanecer siempre Para uno y otro injerto de yema despierta y dormida, y

Estrechez d[el] tiempo en dormido

para el de púa debo hacer algunas advertencias, y son las siguientes

140 — Que los injertos de escudo se pongan en ramas nuevas de la primavera, o presente si se hacen en primavera, o inmediata si se hacen en las estaciones siguientes, o a lo menos en la parte nueva que tengan las ramas

Que no se pongan en el extremo de la rama, sino en parte, en que después de descornada la rama, quede sobre el injerto a lo menos una cuarta para asegurar en ella el mismo injerto cuando despues de brotado tiene largura suficiente para asegurarlo contra la parte sobrante de la rama, porque si no se asegura al menor viento y cuando está ya crecidito se rompe sobre su mismo arranque El modo sencillo y pronto de asegurarlo es atar un extremo de una de las cintitas, con que en el número 131 dije debían ceñirse los escudos, atarla en la punta, o parte más oportuna de la rama sobrante, coger o enlazar con la cinta el injerto sobre sus dos terceras partes, y ceñido así, atar el otro extremo de la cintita donde se ato el primero

vertencia sobre injertos

141 — Que los injertos de pua de cualquier especie de arbol que sean, se hagan en los dias de invierno, que esten revenidos, con niebla, llovizna, o con disposición de lluvia con preferencia a los días que estén rígidos y de un frio seco, porque a este tiempo lo he experimentado no tan favorable como el otro para esos injertos

Siguen

Que los injertos de púa que se hagan superiores a la superficie de la tierra, como no se pueden abrigar con ella, segun se dijo en el numero 40 podian abrigarse los hechos a la flor de la tierra o un poco más abajo, se abriguen con un barro suave hecho con tie-

rra negra y mezclado con algún estiércol Algunos acostumbran cubrir el barro con trapos viejos, dejando siempre, como se debe, las puntas de las púas fuera del trapo Yo en vez de trapo usé algun tiempo, como mucho mejor, de una especie de espadaña suave, que aquí se cria en algunos bañados, y es conocida por el nombre de *totora*, derivado del de *tutura*, que le dan los indios del Peru Pero advirtiendo después que así los trapos como la totora no son absolutamente necesarios, me he contentado con solo el barro, porque estando bien hecho, ni se raja ni se lo lleva el agua No obstante eso, nunca condenaré como inutil el trabajo que se tome en abrigar los injertos con los trapos o con la totora, porque aunque con ella el trabajo es menos simplificado y mas prolijo, es cierto que ese defensivo de la totora sujeta mas el barro, y abriga mas los injertos

142 — Que cuando los injertos de pua de manzano, de peral, de durazno, o de cualquier otra fruta, se hagan aserrando el tronco a la superficie de la tierra o cerca de ella, se resguarden clavando unas varitas a su rededor, segun se dijo en el número 41 y ahora añado que conviene que estas varitas sean de cañas de Castilla, que por su color se ven de lejos, y se clavan formando con ellas la figura de un pabellón de campaña Clavadas de este modo no sólo resguardan los injertos para que nadie los pise, sino que también sirven para sujetar el injerto, cuando ha crecido, de que los vientos no lo volteen, como sucede frecuentemente cuando sin ese amparo, viene sobre los injertos tiernos un viento algo fresco Por falta de esta precaucion he perdido yo muchos injertos, y Siguen las a vertencias

siempre he perdido los mejores, porque como mas vigorosos tenían más ventola

En fin advierto que cuando se acerca el tiempo en que deben brotar los injertos de escudo a yema dormida, se tenga el cuidado de cortar todos los ojos naturales del arbolito o rama en que están injertos, y que se corten con el cuidado de no llevarse con la navaja la corteza inmediata Se deben cortar los ojos naturales para obligar al jugo nutricio a que se enfile por el ojo, u ojos injertos, pues de lo contrario el jugo del árbol se encamina y desahoga mas bien por sus propios ojos, que por los injertos

143 — He dicho que esa diligencia se haga en las ramas en que hay injertos a *yema dormida*, porque como entonces es invierno, no hay peligro de que por quitarles todos los botones naturales, se pierdan las ramas o arbolitos, a que se quitan Pero cuando en los arbolitos o ramas hay injertos a yema despierta, que se hacen en la primavera o estio, que es puntual mente cuando los árboles están muy delicados, es me nester otra reserva y tiento grande Entonces solo se le puede quitar algun ojo inmediato al escudo, porque muy en breve se declara el injerto si es de muerte o vida y si vive generalmente brota pronto, y brotando no es necesario apurarlo porque crezca mucho en poco tiempo, pues si con esa idea se cortan todos los brotecillos naturales que tiene la rama, lo más contingente es que se debilite o pierda la rama, y el injerto con ella Aunque el injerto en esa estación crezca con lentitud, como la estación es larga, crece siempre lo bastante, con lo que se debe contentar el hortelano hasta que en el invierno pueda hacer con libertad que el injerto campee solo, quitándole al arbolito todas

rtes peligro cuando co rren

las ramillas que no sean del injerto En los que yo hago, acostumbro dejar por dos o tres años el pedazo de rama sobrante, que dije debía quedar sobre el injerto para asegurarlo contra ella con una cintilla cuando creciese, y lo dejo o para conocer despues el arbol que está injerto, o porque me descuido, y esto es lo más frecuente, de cortar o quebrar una ramilla, que en nada perjudica al árbol, porque desde el primer año en que se cortan, según se dijo, todos los ojos naturales al árbol, se cortan también los que tiene la ramilla, para obligar a que el jugo nutricio se enfile sólo por el injerto y como éste cuadra debajo de la ramilla, el jugo, que no pasa del injerto, la abandona y se seca pronto y aunque entonces la ramilla seca sea inútil, tampoco perjudica en nada

En el invierno sin peligro

144 — Los injertos de escudo sobre ser los más generales, porque más se acomodan a toda suerte de árboles, tienen la ventaja de que para ellos no se necesita barro, como lo necesitan los de cuña que no se hacen a la flor de la tierra, o un poco más abajo. Tampoco obligan por la disposición de las ramas, en que se injertan, a posturas violentas que fatigan y por esta razón pueden hacerlos hasta las mujeres más delicadas Yo tuve una prima hermana, que era doña Inés Duran, que tenía complacencia de hacer en su chacara de esos injertos, no por necesidad, pues fue una señora que no tuvo hijos, y se hallaba llena de bienes de fortuna, sino por satisfacer al genio hacendoso y gubernativo, de que estaba dotada y los hacia siempre con buen suceso, porque las mujeres son más a propósito que los hombres para hacer de esos injertos, por tener los dedos mas finos y delgados, que son los mejores para manejar los escudetes y las ra-

Injertos de escudo mas asea dos

mitas delgadas, de que se sacan, y las en que se ponen Si hubieran muchas mujeres que a su ejemplo hiciesen lo mismo, estoy persuadido que serviría su aplicación de mucho fomento a la agricultura, porque las mujeres, por el natural atractivo que tienen para los hombres, fijan mucho la opinión general a favor de todo aquello a que se inclinan, y la fijarían mucho más a favor de un ejercicio tan importante como es el de la agricultura, cuya necesidad todos conocen, y en que sólo se echa de menos el amparo y proteccion que debe tener

OREJONES Y TENDAL PARA HACERLOS

145 — Antes que nos olvidemos de los duraznos, de que me separe solo por dar una idea necesaria del modo de hacer injertos, conviene hablar del modo de conservar los duraznos por mas tiempo que aquél, a que se extiende su sazon Ciertamente que sería de grande lastima que una fruta de calidades tan buenas y tan saludables, como lo es el durazno, no pudiera alargarse más alla con algún arte, de lo que ella puede alcanzar por su naturaleza Los duraznos y los higos son por su natural constitución tan delicados, que ni pueden aguantar por muchos días, ni pueden llevarse buenos a cincuenta leguas de distancia, pero por el arte, y por un arte el mas sencillo del mundo, se pueden aguantar por muchos años, y pueden llevarse a las partes más remotas del globo Un arte pues, capaz de hacer este milagro debe tener lugar en mis rústicas observaciones Por fortuna no necesito remitir los hortelanos del Miguelete ni a Londres ni a Paris por los instrumentos necesarios para ponerlo en planta Cada uno tiene en su chácara, o muy cerca de ella,

te para la nservación de ias delicadas

todo lo que es necesario para su establecimiento, porque todo el aparato de este exordio sólo viene a parar en hacer orejones.

146 — Los orejones de durazno unos son de horno y otros de cuchillo Llaman aquí orejones de horno los que se hacen calentando o caldeando el horno lo mismo, o algo más, que para cocer pan y cuando el horno está bueno, lo que se conoce cuando sus paredes o su bóveda se ponen rojas, se barre la brasa y ceniza lo mismo que para el pan, y se arrojan en él los duraznos, que deben ser buenos, pero no es necesario que estén muy maduros, antes conviene que sólo estén maduros, y no lo estén mucho, porque estando muy maduros se deshacen y salen los orejones deslucidos Los duraznos se tiran al horno sin cuidado, y aunque algunos o muchos se sobrepongan unos encima de otros, salen todos buenos, a no ser que la carga que se eche sobre los de abajo sea excesiva, porque entonces los sobrecargados se revientan y se estrujan, y salen deslucidos como si se echasen muy maduros Despues que se han echado al horno los duraznos, convenientes a su tamaño y calor, se tapa la puerta, y se deja tapada hasta pasadas veinticuatro horas Entonces se destapa para que el horno se enfríe, y cuando lo está del todo se sacan los orejones o bien con pala como se saca el pan, o bien metiéndose un muchacho en el horno, y llenando a mano tipillas de orejones para llevarlos al tendal, en que se tienden uno a uno para que puedan en él secarse bien Estos orejones que parecen groseros o de cargazón, digamoslo así, tienen sus apasionados, porque muchos los tienen por mejores y de mejor gusto que los orejones que se secan crudos, y sin que primero

Orejones horno

los haya beneficiado el fuego Por lo que a mí toca, juzgo que si los orejones de horno no son de gusto mas delicado que los otros, son por lo menos mas estomacales, quiero decir, de más fácil digestión, porque lo he experimentado así, pues si yo engolosinado con los orejones de cuchillo, me excedo alguna cosa, se me encrudecen, particularmente de noche, lo que nunca me ha sucedido con los de horno aunque de ellos coma una docena, o tal vez docena y media ¿Será ésta la razón por qué los hortelanos se aplican mas a hacer orejones de horno que de cuchillo? No, porque esta razón no la he oído nunca a nadie ¿Será por que juzgan tal vez que cuestan menos? Esta causal me parece la mas verosímil pero está muy lejos de ser verdadera, pues es falso el supuesto sobre que se funda, por lo que después diré

147 — Los orejones de cuchillo se hacen unos, sólo pelando los duraznos, y echandolos a secar enteros y con el hueso, y otros echándoles el hueso fuera Entre los que se hacen con sola la carne limpia del durazno, unos se cortan en casco del mismo modo que cuando se come el durazno, y a otros se les corta la carne, formando con ella una cinta De esos tres modos se hacen aqui los orejones de cuchillo, pero yo reputo por más ventajosos los que se hacen sin hueso que los que lo tienen, sean de cuchillo, o sean de horno, no sólo porque en los de sin hueso se guarda solamente la carne del durazno, que es lo que unicamente se come, sino tambien porque los cortados, y mucho mas los cortados en cinta, se secan en menos tiempo que los enteros y con hueso, séquense crudos, o séquense después de asados Si para los de horno, y de cuchillo que tienen hueso, se necesitan quince dias,

rejones de cuchillo

por ejemplo, para secarse y guardarse, la mitad de ese tiempo basta, o tal vez menos, para que se sequen los cortados Ventaja es ésta tan grande que ella sola recompensa sobradamente lo poco más de prolijidad que se gastó en hacerlos, sin entrar en cuenta el aho rro de no tener que cargar y guardar huesos, que para nada sirven y si sirven para el fuego o para abonar la tierra, ese corto servicio se lo halla también, y aún mas seguro, el que hace los orejones echándoles el hueso fuera

148 — Cuantas veces he hecho en mi chácara orejones de horno, otras tantas he experimentado constantemente que son más pesados y penosos que todos los orejones crudos, que se hacen, echandole al durazno el hueso fuera Y así aunque en mi chacara tengo un horno grande, capaz de llevar de golpe cerca de una carrada de duraznos muy rara vez lo empleo para hacer orejones, porque, como digo he conocido por una experiencia constante que los orejones de horno son pesadisimos y muy molestos Y sólo la experiencia era capaz de hacérmelo conocer Porque ¿quién no se persuadiría que unos duraznos, a quienes el fuego les ha hecho exhalar la parte más acuosa de su jugo, no se habían de secar más pronto que los cortados, que se hacen crudos, y sin ese auxilio? Así se representa a primera vista a nuestro discurso pero en la realidad no sucede así Y ésta es la razón porque arriba dije que era falso el supuesto de los que generalmente hacian orejones de horno en la creencia de que eran mas fáciles de secar que los que se cortan crudos echandoles el hueso fuera

De hornos p sados en seca se

149 — Si alguno me pregunta en que consiste una cosa, que parece contraria a la razon — yo no le po

dré responder satisfactoriamente sólo repito que así sucede, y añado — que siendo las manzanas, como lo son, doble menos jugosas que el durazno, y pudiéndolas el sol asar y asándolas en efecto, cosa que no puede hacer con el durazno, con todo es mucho mas difícil secar orejones de manzana que de durazno ¿Quién sabe, pues, si el fuego del horno pone a los duraznos, que se asan en él, en una disposición casi semejante a la que naturalmente tienen las manzanas, que siendo más secas que los duraznos, no se prestan tan fácilmente como éstos, para que el sol los oree, y aun los seque? Sea de esto lo que fuere haganse los orejones de horno, o haganse de cuchillo, es menester después que se hacen, ponerlos a secar al sol y para ese efecto es menester llevarlos al tendal, que según mi entender necesita particular descripción, pues estando el tendal bien hecho, se ahorran no sólo gastos y trabajo, sino se logra también que los orejones salgan limpios y aseados

a razón no es fácil

150 — El tendal para secar orejones de durazno, para hacer pasas de higo o para secar otras frutas, no debe hacerse sin meditacion, como vi hechos sin ella, cuantos vi en diversas chácaras de estos contornos, pues los vi de mala figura y sin los requisitos que deben tener para ahorrar trabajo y gastos, y para que sirvan bien al objeto a que se destinan El que me ocurrió, despues que medité las faltas que tenian los que había visto, es el que ahora voy a describir, y podrán enmendar a su gusto los que le hallen algunas al de mi idea

151 — En un terreno libre, y al que le dé el sol desde que nace hasta que se pone, pero que tenga

alguna inclinación paralela al viaje o largo del tendal, se clavan tres hileras de horconcillos de cualquiera madera que sean, pues para eso sirven los duraznos, los guindos, las higueras, los naranjos y cuantos arboles frutales y silvestres hay en las chacaras Las dos hileras de afuera o de las orillas sirven para laderos, y para sentar en ellos las soleras del tendal la hilera del medio sirve no sólo para sentar la cumbrera, sino tambien para darle al tendal la firmeza suficiente Los horconcillos laderos deben tener de alto fuera de la tierra una vara, y los del medio una y media vara. Para colocar los horcones laderos de un tendal, por ejemplo, de veinticinco varas de largo, empezando por la izquierda, se clava un horcón en un extremo de esa hilera, dejándole fuera de la tierra una vara de altura según se ha dicho después a las veinticinco varas de distancia se clava el horcon de la otra punta o extremo de esa misma hilera, dejandolo fuera de la tierra la misma vara de altura que al primero Clavados los dos horcones de los extremos se echa un hilo de acarreto desde un horcón al otro, sentando el hilo en el vertice o fondo de la horqueta de los horcones, y asegurandolo de modo que quede bien tirante y sin seno puesto el hilo bien tirante se ponen al hilo los otros horcones que deben ir entre los dos de los extremos, uno distante de otro sólo vara y media a fin de que la solera, que ha de descansar sobre los horcones laderos (y que puede ser de caña brava algo gruesa, y no habiendo caña brava, de dos o tres cañas unidas de Castilla) no se cimbre, y pueda sin hacer seno ni doblarse sostener la quincha o tejido de hinojo que debe ir encima, según se dira después, y el peso de la fruta que se ha de poner sobre el tendal

Tendal

152 — Del mismo modo con el mismo método y con la misma altura se deben poner los horcones laderos del lado o fila derecha y este lado debe ir paralelo al izquierdo de un extremo a otro, y solo a la distancia de seis cuartas que es la que precisamente debe haber entre las dos hileras laterales Puestos los de la derecha como los de la izquierda y enfrentados, o por mejor decir pareados unos con otros, se ponen dos horcones en los dos extremos de la fila del medio que debe ir a igual distancia, esto es a tres cuartas de las dos filas laterales Pero estos dos horcones de los extremos de la fila del medio se dejan con media vara mas de altura que los de los dos lados, y puesto cada horcon de los extremos enfilado o pareado con los dos respectivos angulares, se tira de uno a otro por entre sus dos horquetas el hilo según se hizo con los laderos, y a este hilo se van poniendo todos los horcones del medio, pareados y haciendo un frente igual con sus correspondientes laderos y digo pareados con sus correspondientes laderos, porque por de bajo de la solera de los lados, pero tocandola, se ata una caña de dos varas de largo en los tres horcones pareados, no sólo para darle al tendal más firmeza, ligando entre sí los horcones en todos sentidos sino también para sentar sobre esas cañas la solera del medio, porque puestas las tres filas de horcones y en las de los lados las soleras de caña, que se ha dicho, aseguradas en las horquetas con huascas delgadas, se pone otra solera en los horcones del medio no sobre sus horquetas, sino media vara mas abajo, esto es al nivel horizontal de las dos soleras de los lados, y se pone descansando sobre la caña de dos varas de largo, que he supuesto ligada en los tres horcones pareados,

Sigue

y se ata la solera del medio contra los horcones de esa hilera, tomando con la huasca, el horcón, la solera y la caña traviesa

153 — Puestas las tres soleras aniveladas horizontalmente, según se ha dicho, se ponen tres hombres a quinchar el tendal con cañas de hinojo, que se debe haber cortado dos o tres dias antes, tiempo suficiente para que en la estación en que el tendal se hace, se oree el hinojo Este tendal, como que se hace para orejones de durazno y para secar otras frutas, puede hacerse con oportunidad a fines de enero o principios de febrero, que es puntualmente cuando las cañas de los hinojales, de que abunda el Miguelete desde sus puntas hasta su desague, estan casi sazonadas, o a lo menos tienen la sazon suficiente para hacer con ellas el tendal Advierto que para ponerlas en el zarzo no se le debe quitar al hinojo absolutamente nada, ni hoja, que tenga ni semilla, porque siendo toda la planta balsamica en tallo, hojas y semilla de un olor confortativo y agradable, cualquiera cosa que de esa planta se le pegue a la fruta, o bien la semilla, o bien la hoja, o bien el olor, lejos de perjudicarle le hace mucho beneficio, pues creo que no hay nadie que con ese olor no se contente y agrade mucho Advierto tam bien que las huascas de cuero crudo, con que se quin cha el hinojo, deben emplearse en la quincha limpias del pelo, porque cuando lo llevan, suele el pelo pegarse a la fruta que se seca, y el pelo seguramente no es agradable como lo es el hinojo Sigue

154 — Preparado el armazón del tendal y el hi nojo, se ponen a atarlo o a quincharlo tres hombres dos quinchan en las soleras de los lados, y uno en la del medio los de los lados toman el puñado de hinojo

por los cabos gruesos, uno un puñado, y otro otro puñado, y lo sientan de modo que las puntas o flores del puñado del quinchador de la derecha van a la mano del quinchador de la izquierda, y las del de la izquierda van a la del de la derecha Entonces lo sientan y acomodan todo, esto es puntas con cabos, dejando cada uno por su lado los cabos de su mano, salientes de la solera una cuarta y en esta disposi- Sigue ción atan todos tres a un tiempo los dos puñados de hinojo, porque el del medio acomoda y estiba las cañas de hinojo que se le presentan sobre la solera del medio Como se ha dicho que las soleras laterales corren distantes una de otra vara y media y se ha dicho tambien que cada quinchador lateral debe poner los cabos gruesos de las cañas de su puñado, una cuarta salientes de la solera, resulta que el tendal queda con dos varas cabales de ancho, que es el preciso que debe tener para el fin que luego se dirá

155 — Las cañas de los hinojos suelen tener en el tiempo en que se hace el tendal, mas de dos varas de largo, porque en los bajos del Miguelete se crían viciosos y lozanos, y siempre se buscan para ese fin hinojales bien crecidos, que nunca faltan, pues los hinojales en el Miguelete, aunque al principio de la población fueron hortenses, y mi chácara la primera Sigue que los tuvo, según lo sé por tradición, en el día son en todas partes silvestres, y llegan a ser maleza, que muchas veces hay que rozar o arrancar para que no ahoguen arboles y sembrados decía pues que como los hinojos tienen más de dos varas las puntas de arriba rebasan en el quinchado muchas veces de la medida, pero se van dejando con ese sobrante hasta que se acaba de quinchar todo Entonces un hombre

va por la orilla con un zoquete de madera a propósito en una mano y con una hachuela en la otra, y presentando el zoquete debajo de las puntas que salen de la medida las va cortando de un lado y otro, y las corta todas en poco tiempo.

156. — Tejido o quinchado el tendal se pone la cumbrera de cañas, o de varas de sauce, si antes no se había puesto, y se pone en las horquetas del medio del mismo modo que se pusieron las soleras en los horcones laterales. Esta cumbrera debe ponerse con la mayor igualdad y lisura posible, cortando con un serrucho las puntas de las horquetas que rebasen de la cumbrera, puedan servir de tropiezo y no conduzcan para asegurarla, como efectivamente no conduce, ni puede conducir, lo que sobra. Esto se hace con el objeto de que los cueros que han de correr por la cumbrera para tapar el tendal no tropiecen en algún embarazo, y dificulten la operacion de tapar y destapar, que hay que hacer todos los dias. Para el tendal, que hemos figurado por ejemplo de veinticinco varas, bastan dieciseis, o dieciocho cueros de vaca, que sean de los más grandes y bien hechos, es decir que estén estaqueados a lo ancho, y de modo que la parte del pescuezo se ensanche cuanto se pueda, a la manera con que se estaquean los cueros, que en las estancias se destinan para tapar el trigo en las parvas, o para tapar otros granos. He dicho que sean de vaca, porque pesan menos y valen menos que los cueros de toro o novillo, y son por lo ligero y delgados más manejables.

Sigue

157. — Cuando se entra al trabajo de los orejones se preparan los cueros, quitándoles todas las garras, sin dejarles mas agujeros que el de la estaqueadura

del pescuezo y el de la cola, y a cada cuero se le ata una huasca de tres varas de largo, a unos en la estaqueadura del anca, y a otros en la del pescuezo, porque los cueros deben ir alternados anca con pescuezo a fin de que tapen mejor, pues siendo siempre más ancha la parte del anca que la del pescuezo si no fuesen alternados, no se taparia bien con ellos, o habria que emplear algunos cueros mas de los que se emplean cuando se disponen con esa alternación Preparados así los cueros se ponen los que se necesitan encima de una cumbrera y dos soleras de dos y media varas de largo, que a continuación de las del tendal se ponen en uno de sus dos extremos Tanto la cumbrera como las dos soleras conviene que sean de varas de sauce, o de alguna otra madera de más firmeza que las cañas, porque tienen que cargar por todo el dia con el peso de todos los cueros En esas soleras, destinadas sólo para cargar los cueros no es necesario, ni conduce a nada poner quincha de hinojo

Sigue

158 — Supongamos que yo tengo mi tendal de veinticinco varas de largo lleno de fruta que tengo todos los cueros necesarios puestos sobre la cumbrera y soleras de un extremo, y también que los tengo preparados en la parte o extremo mas bajo del tendal, porque ya se dijo que lo largo del tendal convenia que corriese sobre un terreno inclinado Media hora antes de ponerse el sol, o antes si el tiempo lo exige, entran dos personas a taparlo toman el primer cuero que está sobre los demas, uno por el anca y otro por el pescuezo, y lo ponen sobre la cumbrera y lados del tendal mas bajos, que es lo más inmediato a la pila de los cueros· el que tiene en su lado la huasca que lleva el cuero, la alcanza por debajo del tendal al

Sigue

compañero, quien la ensarta por la estaqueadura del extremo de su lado, y tirando lo suficiente hace sobre la misma huasca ya tirante una enlazada, y asegura el cuero pasan los dos al segundo cuero, y trayéndolo sobre el que esta ya puesto, lo sientan cubriendo con la orilla inferior de este segundo la superior del primero, y asegurándolo con la huasca que lleva en un extremo del mismo modo que se aseguró el primero De este modo se van poniendo sucesivamente todos los cueros en la misma forma que en un techo se ponen las tejas, que la de arriba cubre en parte a la inmediata de abajo Al día siguiente despues que sale el sol, y cuando ya no se teme la humedad y relente de la noche, se destapa el tendal, y por un orden inverso, esto es empezando por el último cuero que se puso Se desata la huasca del extremo en que tiene la enlazada, y se tira o arroja la parte colgante sobre el mismo cuero, y con la huasca encima se lleva al lugar de la pila del modo que se trajo se lleva después el segundo del mismo modo que el primero, y se pone sobre la pila hasta el último, cuya huasca se ensarta por el extremo que no la tiene, y se asegura con la enlazada, asegurando de ese modo el cuero de arriba todos los de abajo, que sin esa diligencia arrebataría fácilmente un viento que se levantase

159 — Me parece que no hay que recomendar mucho esta manera de tendal y su disposicion, pues se presenta su ventaja con mucha claridad En él los cueros no tocan ni estrujan la fruta a ésta, después Se concluye que se pone, no hay que tocarla sino para darle vuelta la lluvia no puede penetrar a la fruta por la disposición en que se ponen las tapas, y cuando llueve y hay que tener la fruta tapada, siempre le entra al-

gún airecillo por entre el tendal y los cueros éstos por ultimo sufren las intemperies lo menos que es posible, porque de dia el ultimo los cubre todos, y éste es el cuero solo sobre que carga el sol

rejones traba de mujeres

160 — Después de hecho el tendal, y puestos los cueros prontos, apilados en su caballete, el hacer orejones, tenderlos, darles vuelta, taparlos y destaparlos, todo es obra de mujeres A lo menos mis criadas lo hacen en mi casa, y seria una verguenza, que para ese trabajo, que es menudo y ligero, habiendo mujeres que pudieran hacerlo, se empleasen hombres

rejones ren ón de comercio

161 — He sido prolijo en la descripción del tendal para secar frutas, pero lo prolijo se compensa con su utilidad, porque el secarlas a su tiempo es una de las economias rurales, mas importantes, que se le pueden ofrecer al labrador Los duraznos y los higos son de corta duración, y como dije al principio, no se pueden sacar del pais en que se cogen para llevarlos a otro lugar algo distante Pero secos se pueden llevar a todos los países del mundo, porque se conservan buenos no uno sino muchos años, estando bien acondicionados y de ese modo pueden llegar a ser un renglon de comercio no despreciable, aun cuando no se vendiesen y consumiesen dentro del mismo país en que se cogen, como se venden y consumen aquí, pues los higos pasas, y mucho mejor los duraznos orejones, cuando son limpios y buenos, se estiman en el país mismo en que se da la fruta, lo que sucede siempre en el invierno cuando no hay fruta fresca

162 — Para orejones ya dije que eran excelentes los blancos alimonados, no solo porque son muy dulces, sino también por su color, y porque tienen la

carne algo firme, que es la más a propósito para hacerlos También son excelentes los españoletos, aun que amarillos, por la misma razón de dulces y ser de carne firme A los nombrados los reputo por los mejores para ese objeto, pero buenos para él lo son todos los duraznos de cualquiera especie, como sean dulces porque si no lo son si los duraznos son ingratos al paladar cuando se comen frescos, lo son del mismo modo cuando se secan y entonces para comer los orejones cocidos de un modo soportable, no basta toda el azúcar del Brasil, a no ser que se reduzcan a dulce riguroso, como se reducen los limones sutiles, y otras frutas muy agrias, o muy amargas En mi chácara como casi siempre los orejones de mi cosecha, sin echarles pizca de azúcar· y me saben muy bien sin echarla menos en medio de que soy bastante goloso, porque tengo duraznos selectos, y entre los buenos se escogen siempre los mejores y más a propósito para hacer los orejones, en vez de cuando se me ha ofrecido comprar orejones en la plaza de los que se traen de afuera, me ha sucedido algunas veces no poderlos comer ni aun con azúcar, porque como se ha dicho cuando los orejones son malos ni con azúcar se hacen buenos

Orejones debe ser de fruta e cogida

163. — Antes de cerrar este capítulo debo advertir, que cuando la fruta se halla en el tendal la persiguen mucho las hormigas, porque estos animalitos no parece sino que atacan siempre a la parte que más sentimos, a lo menos nos parece así, como nos parece que el tropezón lo llevamos siempre en el dedo lastimado, porque es donde más lo sentimos Pero por fortuna se puede preservar la fruta que se seca en el tendal más facilmente que en un árbol vivo, porque

Se preservan hormigas.

como son muertos los palos sobre que se sustentan el tendal y las frutas, se pueden ceñir con mas libertad de lanas, de cerdas o de otra cosa que detenga a las hormigas Advierto también que cuando los orejones se guarden, es menester acomodarlos en sacos de cuero que sean bien limpios o en vasijas de madera que no tengan tufo, pero si los sacos o vasijas en que se acomodan, se ponen debajo de techo de azotea, es menester cerrar bien las vasijas o sacos en que están los orejones, de suerte que no les toque el aire exterior que corre encerrado dentro de la pieza, porque siendo en tiempo de calores muy húmedo y caliente, y muy húmedo, crudo y frio en tiempo de invierno (como se dira alguna vez cuando se hable de la habitación y piezas que debe tener una chácara, y de los preser vativos para que no sean malsanas) enmohece y pudre los orejones que toca, según lo que he experimentado yo mismo en unos orejones que guardé embarricados dentro de una pieza de azotea que tengo en mi chácara Véase el numero 531 y siguientes

DAMASCOS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS

164 — Después de los duraznos de todas las es pecies mejores que aquí tenemos, y de que hablé en su capitulo, deben tener lugar inmediato las otras frutas pequeñas de hueso, que son bien pocas, y entre
Damascos ellas debe ser la primera el damasco, que aunque no muy antigua en esta provincia, es la más apreciable entre las frutas pequeñas que se siguen Habrá treinta y tres a treinta y cinco años que un tal Alberti, vecino de Buenos Aires, sembro en su quinta los primeros huesos que de este precioso arbol le vinieron de Eu-

ropa, y de los arbolitos que logró se propagaron los que hay en las quintas de aquella ciudad de donde vinieron aquí, púas que se lograron por el injerto de ellas Poco después le vinieron huesos de España a don Miguel Ignacio de la Quadra, de los que logró un arbolito, pero su fruta no tuvo aceptacion, porque los damascos eran blancos, no tan delicados como los de Alberti, que son amarillos A mas de eso los injertos que se hicieron del de Quadra tenían la falta de venirse sin fruta casi todos los años, y ser muy poca la que daban cuando en algún año llegaba a lograrse alguna Por el contrario los amarillos de Alberti sobre ser de un gusto más suave, son también más fecundos Yo creo que en España no se dan mejores que los de Buenos Aires, porque al señor Marqués de Loreto oí decir que los damascos de Buenos Aires eran cosa buena.

165 — Estos árboles exigen mucho abrigo, por cuya razón don Francisco Calvo dice con gracia que son arboles de cocina Yo en el grueso de mi arboleda, que se halla al aire libre, tengo tres docenas de ellos, y las tres docenas no me dan tanto fruto, ni tan bien sazonado, como los cuatro árboles que tengo cerca de la casa, resguardados de ella por el sur, y de paredes altas por los otros rumbos En la misma ciudad Exigen abrigo de Montevideo se logran aún mejor los que se ponen en los traspatios, o segundos patios, porque los arboles se crian más sanos, dan mucho mas fruto, y lo sazonan mejor que en el campo, por resguardados que en él estén Esto proviene del abrigo que les da la ciudad misma, y de que en ella por la cercania de los aires del mar, hay menos hielos que en el campo, y cuando los hay nunca son tan fuertes

166 — Los damascos, como ya he dicho, se logran injertándolos de púa en árboles de durazno, y de púa he logrado yo casi todos los que tengo. No obstante eso no se exceptúan de la regla general que di en el número 138, pues en ellos he advertido también que con más seguridad se logran injertos de escudete que de cuña, y que son todavía más seguros cuando los escudos se injertan a yema dormida Pero cuando se hacen de este modo regularmente ha cesado ya en los damascos del campo la vegetación y así para hacer de ellos injertos de escudo a yema dormida he tenido que traer ramitas de los damascos que se crían en la ciudad, en donde por el mayor abrigo que tienen su vegetacion es más larga y dura todo el tiempo, en que hay calor suficiente

Injertos de escudo se logran mejor

167 — Estos árboles por ahora prosperan mejor, como he dicho, dentro de la ciudad que fuera y fuera de la ciudad prosperan mejor en los lugares mas cercanos al mar y en éstos en los que son de mas abrigo Digo *por ahora*, porque en lo sucesivo prosperaran tal vez en lugares distantes de la ciudad y del mar, principalmente en los que se hallen algunos grados más cercanos al norte, como lo están todos los campos adyacentes al Río Negro, y los que entre las puntas de este rio y la laguna Mini, ocupan muchas estancias, o haciendas de ganado Mas digo que al presente tal vez prosperarian damascos, si allí se pusiesen, y mucho más si se pusiesen en colinas altas, y superiores algunas toesas al nivel del agua de los ríos o de los arroyos, pues en esos lugares por su menor altura de polo, y mayor altura de terreno, deben ser los hielos menos fuertes, que en el Miguelete, que se halla dos o tres grados mas al sur con respecto a los

Prosperan en altos y al abrigo

lugares que he dicho, y en terreno mucho más bajo, como más cercano a la mar. Sin irnos tan lejos, prosperarán tambien en las estancias cercanas, cuando con la poblacion, con los excrementos y despojos del ganado se vaya mitigando y suavizando la atmósfera en esos lugares.

168 — Esta esperanza la fundo en que yo alcancé tiempo a los principios de la poblacion de Montevideo, cuando sólo daban duraznos y brevas, o higos tempranos, en el Miguelete, las chacaras de abajo, o las más cercanas al mar, y ahora no sólo se logran duraznos y brevas en las chácaras del Miguelete arriba, sino también en las estancias distantes de la ciudad y del mar la de mi padre don Bartolomé Perez está a veinte leguas de ella y el duraznal que allı había daba fruto abundante, y las higueras de higos largos no sólo lograban el segundo fruto sino tambien el primero, que es el mas delicado a los fríos Lo mismo que sucedia al principio de la población con el fruto de esos árboles en los parajes, algo distantes del mar, sucedía muchos años después con los naranjos, y aún sucedía más, pues se sabian helar hasta el tronco, de suerte que a los dueños de las chácaras del Miguelete arriba, les parecia imposible ahora cincuenta años, criar naranjos en ellas, y en el tiempo presente no sólo se ven en ellas naranjos que no se hielan y vegetan sin atraso, sino también que cargan de fruto y lo sazonan, por haberse mitigado mucho el rigor del temperamento por las causas que he dicho, o por otras que pueden haber concurrido con ellas

Diferencias d temperatura

169 — El gusano roedor ataca también a los damascos, pero sospecho que el insecto que pone el

huevo, de que sale el gusano que los taladra, es de una especie más pequeña que la del que pone los hue vos, de que provienen los de los manzanos El fundamento que tengo para sospecharlo así es que nunca he visto en los damascos que el gusano descienda hasta el tronco, como sucede en los manzanos si antes de eso no se cristelizan, siendo así que los damascos ni se cristelizan ni pueden cristelizarse, porque por los agujeros horizontales, por donde despiden los gusanos el aserrín, sale una goma rubia como el incienso que los obstruye No descendiendo los gusanos hasta el tronco, debe provenir de que siendo pequeños no ne cesitan para llegar al último aumento, en que quedan dormidos, hacer tanto camino, como el que hacen los gusanos de la especie mayor Así juzgo que el insecto volante que pone huevos en los damascos es de otra especie, por lo menos tres veces mas pequeña, que los que desovan en los manzanos Tambien los atacan los grandes Véase el número 67

Gusano roedor grande

170 — El mismo sujeto, de que hice mención en el número 67, me dijo que unos insectos volantes que hay con el cuerpo largo como cinco líneas, y de una sola de ancho que tienen los estuches esmaltados de un verde azul brillante, y dos antenas en la cabeza proporcionadas a su cuerpo, pero adornadas hacia la punta de dos borlitas negras aterciopeladas, que los hacian muy donosos, eran también padres de gusanos roedores y de éstos sospecho que son los que se van a los damascos Yo siempre que puedo pillarlos los mato como a los otros grandes pero sin tanta precaución, porque los grandes a la par que no tienen nada de donosos, son también fieros y bravos, pues muerden como ya se dijo, con las tenazas de que están

Chico

armados Para limpiar los damascos del gusano roedor no me ocurre otro arbitrio que el de cortar las ramas notablemente injuriadas

171 — A los que se crian en la ciudad, fuera de cargarse con más fruto por el mayor abrigo que gozan, nunca los he visto maltratados del gusano roedor, ni cribadas sus hojas de un insectillo volante, mas pequeño que una mosca, que tiene los estuches variados de blanco y negro, como se ven cribadas las de los que se crían en el Miguelete cuya diferencia atribuyo a la mayor vegetacion que tienen en ella los damascos, y no a que falten en la ciudad insectos, porque en los parrales de mi casa he visto los insectos grandes, apiñados sobre los racimos cuando las uvas estan sazonadas y he visto también de los pequeños, no sobre las uvas, sino indiferentemente en una u otra parte

No prosperan cuando es fuer te la vegetación

172 — Al apoyo de esta razón concurre la experiencia que tengo de que los guindos, los membrillos y los manzanos, que se crían en la ribera, o sobre el borde mismo del Miguelete en terrenos pingues y feraces, o no son atacados de gusanos, o lo son incomparablemente menos que los que se crian en terrenos altos, mas secanos y de menos feracidad Tambien concurre el que en Buenos Aires los gusanos han destruido por lo general los manzanares que hubo algún tiempo, y con todo se ven actualmente, segun me han dicho algunos sujetos, manzanos grandes y de mucho fruto en la huerta que sobre la punta de San Isidro tiene el cura de su parroquia don Bartolomé Marquez, la que adelantó ganandole terreno al Rio de la Plata por medio de estacadas de sauce, que detienen la resaca que de toda suerte de vegetales

Se confirma lo dicho

arroja el río en las crecientes, logrando los arboles que ha puesto en ese terreno, nuevamente criado, una vegetación prodigiosa.

173 — Poca materia ofrecen los otros frutales que comprendo en este capítulo, como es corto o ninguno el lugar que ocupan en nuestras huertas, pero porque no se diga o se piense que los labradores del Miguelete han sido descuidados en el cultivo de unos frutales, que en otros paises fructifican bien y se estiman, voy a recorrerlos todos ligeramente

Albaricoque

El albaricoque es el mas parecido al damasco, a cuya familia pertenece, pero los arboles que he visto aqui, o daban la fruta agreste, o la daban con tanta escasez, que se han olvidado ya por el damasco, que los ha sustituido ventajosamente Yo conservo todavía dos o tres arboles, y su fruta, aun cuando esta madura, dista mucho de ser tan buena como el damasco, al que se le parece en la figura y en el gusto También concurre con el damasco en madurar a principios de enero Si algún hortelano quiere propagarlos o de semilla o por injerto, lo logrará segun el método que se prescribio para los damascos

Guindas

Aquí no tenemos más que una especie de guindas, y son las primeras y únicas que ha habido las conozco aquí desde que pude conocerlas, que es decir casi desde que se fundó Montevideo y aunque tanto de España como de Chile se han traído después guindas, que decian ser garrafales y mayores, cuando han fructificado hemos visto que su fruto no era ni mas grande ni mejor que el que teniamos ya en los guindos antiguos Aqui sazonan a mediados de diciembre, y nunca pasan de ese mes Aunque su fruta es poco in-

teresante conviene en una huerta tener algun grupo de esos arboles, o algun bosquecillo, asi por la fruta que siempre dan poca o mucha y porque es temprana, como por la fragancia, a mi parecer, saludable que exhala un bosquecillo de guindos cuando van a despedir y estan despidiendo la hoja, y por las muchas varas que dan en la multitud de sierpes que echan, y son de gran socorro en una casa de campo para mil menesteres

174 — Todos los hortelanos, a lo menos los más pudientes, han tenido empeño en ver en sus huertas ciruelas, y no las han podido conseguir hasta ahora Yo conocí cuando niño cuatro o seis ciruelos en la chácara de mi abuelo paterno todos los años se cargaban de flor, y cuajaban regularmente mucho fruto, pero cuando las ciruelas estaban casi del tamaño de aceitunas regulares, se caian todas sin sazonar, y si alguna que otra llegaba a sazón alguna vez era tan rara que se podía reputar por nada La ciruela de aquellos arboles era morada, mayor que una aceituna madura, pero de la misma figura Creo que mi abuelo se disgustó de que le ocupasen la tierra en vano, y los hizo arrancar, porque aun viviendo todavia no los vi después donde solia verlos Estos árboles ahora a más de ser infecundos, son atacados con furor del gusano que los roe, por cuya razon más bien que por infecundos arranqué yo de raiz algunos injertos que de dos o tres especies tenia en mi chacara Otros muchos, que después se aplicaron al cultivo de frutales se han empeñado en tener ciruelas han hecho venir semillas de diferentes especies han puesto de ellas almacigos trasplantaron de raíz los arbolitos que les nacieron, y para mayor seguridad injertaron de ellos

Ciruelas

en duraznos, en guindos y en cuantos árboles análogos a esa familia han tenido a mano, pero todo en vano, porque su fruto ha sido o ninguno o tan escaso como se había experimentado antes en las ciruelas moradas Con estas experiencias repetidas ya parece han abandonado todos la esperanza de conseguirlas, pues no oigo ya ni aun hablar de ciruelas

175 — Casi lo mismo ha sucedido con los almendros, de que aquí hemos tenido arboles de diferentes especies Yo tuve en mi chácara dos árboles crecidos de almendras mollares, grandes, hermosas, que sembré en almácigo, y de esos árboles hice injertos en durazno, que se criaron bien, mas nunca recogí ni una almendra sola ni de los injertos, ni de los árboles que no lo eran En uno de los arboles de semilla vi un año siete almendras cuajadas, que llegaron a ponerse grandes, pero se cayeron antes de sazonar, y perdi entonces la esperanza de recogerles fruto De otras especies tuvo don Francisco Otero, vecino mio tres o cuatro hileras de almendros injertos, en que habría de setenta a cien arboles todos los años los veía desde mi casa, que esta enfrente de la suya, solo con el Miguelete por medio, cubiertos de flor, y nunca correspondieron con el fruto esperado Otero arrancó sus almendros, como yo habia arrancado ya los míos

Almendras

n algun para
e pueden dar
se

No obstante la experiencia que hay de no lograrse en el Miguelete ni ciruelas ni almendras, puede muy bien suceder que en la vasta extensión de esta campaña, en que hay no sólo tierras llanas, sino también lugares montuosos, los haya a propósito para que fructifiquen esas especies de arboles, aunque aqui hasta ahora hayan salido inútiles nuestras tentativas, pues

éstas sólo se han hecho en un terreno cortísimo absolutamente, y aun con respecto a unos campos, que son sin duda tan grandes, como cuatro veces el reino de Portugal en España, y que siendo tan grandes, por falta de habitantes y de brazos permanecen vírgenes y casi tan incultos como cuando solo vagaban por ellos las errantes tribus de minuanes y charruas, que son los indígenas de este país

NOGALES

176 — Los nogales que tenemos aquí los conocí desde que pude conocerlos, y sé que se sembraron de las nueces, que se traían de Mendoza para vender No hay muchos años que se sacaron de raíz, para dar su lugar a otros arboles, los primeros nogales que hubo en el Miguelete Cuando se sacaron tenían mas de sesenta años de edad, y prometían por la salud de su tronco y ramas vivir otros tantos años que los que tenían Con las nueces que fructifican los nogales del país, que son por lo comun mas frescas que las que vienen de afuera, se hacen almacigos, escogiendo, como se debe hacer con toda semilla, las nueces mayores, y prefiriendo las que en su cascara solo tienen dos cascos a las que tienen tres, porque las de sólo dos son mas mollares que las que tienen más Dispuesta la tierra para el almacigo, se ponen en él las nueces con la mano por el mes de julio y agosto, sepultandolas sólo a una pulgada en la tierra, y poniéndolas unas de otras a media vara o algo más de distancia, con el fin de que cuando los arbolitos se saquen para trasplantar, puedan salir con su terrón, y si se puede con todo el raigon, que siempre lo echan grueso y profundo

Nogales se gran de almacigo

177 — Al invierno siguiente del en que se puso el almácigo, se pueden ya trasplantar los arbolitos, que pueden tener media vara, o tal vez mas, de altos, prefiriendo, si no se pueden poner todos, los mas gruesos y robustos a los mas delgados La tierra en que se trasplanten debe ser enjuta, jugosa y profunda, esto es que no tenga piedra cercana, porque si hay banco de piedra, particularmente de pizarra a una, o a una y media vara de la superficie, los nogales que se pongan sobre ella, se quedaran pequeños y desmedrados, y aunque en ese estado fructifican, la nuez es también pequeña y empedernida, es decir de una cascara dura y fuerte, al contrario de los nogales, que se ponen en tierras buenas y de mucho fondo, en que a la par de que se crían grandes y frondosos echan grandes las nueces, de cascara delgada y a veces tan mollares, que hay años en que para abrirlas y romperlas bastan solo los dedos aunque no estén encallecidos con el trabajo Digo también que sea la tierra enjuta y jugosa, porque la que tiene esas dos calidades, que es la media entre la bañada y la secana, es en la que más prosperan En caso que para los nogales no haya de ese terreno medio, yo preferiría ponerlos en un terreno secano, como fuese profundo, al bañado o cenagoso, porque en este se resfrian y no adelantan nada, en vez de que en el secano siempre crecen y vegetan mejor en todos tiempos, y principalmente en las primaveras y estios en que vienen aguas oportunas

trasplantan año de nacidos.

178 — En cualquier terreno, en que vegeten, se deben poner a diez o doce varas de distancia unos de otros porque estos árboles extienden mucho sus ramas horizontalmente, y como son árboles, por lo visto,

de mucha duracion, aunque al principio parezca larga la distancia, a vuelta de algunos años se vera que no lo es Al paso que los árboles vayan creciendo, se van desfaldando todos los inviernos hasta dejarlos sobre un pie de siete u ocho cuartas despues que se les ha dado ese pie, se pueden dejar que echen las ramas a su discreción, porque su ramazón siempre es clara, y bien repartida naturalmente, y en todas las ramas echan fruto, que sazona bien Aquí yo no los he visto injertar nunca, ni he oido decir que los injerte nadie ni tampoco sé que haya arboles a propósito para injertar nogales en ellos, porque no hay árboles aquí, a lo menos yo no los conozco, con quienes los nogales tengan algún parentesco o analogía Por esto y porque sembrados de semilla se crían bien, son buenos frutales y dan la mejor nuez que conocemos nadie cuida de otra cosa, que de poner almacigos del modo que he dicho, y de trasplantarlos a su tiempo

Se ponen a 1 varas distante

179 — Me parece que estos arboles se deben tener en una huerta, no sólo porque son hermosos, sino también porque dan buena madera para muchos usos, y muy buena fruta con la excelencia de que recogiendola bien y guardándola bien, se conserva dos años por lo menos, y tal vez más, porque hasta dos años me ha alcanzado buena la que he tenido, y me alcanzaria tal vez más tiempo si no se hubiera comido la que guardé, pues la que comi al fin de los dos años, me parecio tan buena en ese término, como la que comí al principio o con inmediación a la cosecha La nuez se recoge cuando esta sazonada, y lo está cuando la corteza carnosa que la cubre se hiende, y se seca en el árbol, lo que sucede desde principios de marzo hasta su equinoccio, en que el arbol la va des-

La nuez bie conservada d ro años

pidiendo para recogerla es menester no esperar a que el arbol la despida, porque entonces se expondria a que la nuez tomase en el suelo una humedad que le es dañosa, sino que hallandose en la sazón que he dicho se acude con cañas cuando ya ha calentado el sol, y con ellas se sacuden las ramas subiéndose un par de hombres a un árbol, sacuden toda la que el arbol tenga sazonada después pasan a otro inmediato y hacen lo mismo Si los árboles son muchos se sacuden solo aquellos, cuyas nueces se pueden recoger cómodamente antes que el sol se ponga

180 — Sacudidos los arboles se recogen las nueces en tipillas pequeñas, que llenas, se descargan en las grandes que se tienen para ese efecto, y cuando ya estan recogidas todas en las tipas grandes, se llevan a la casa para guardarlas, si el sol está ya bajo, o para tenderlas al sol si está aun muy alto Habiendo ya pocas horas de sol, se guardan debajo de techo hasta el dia siguiente, en que después que el sol haya calentado bien, se sacan y se tienden al sol, o bien sobre una azotea si la hay en la casa, o no habiendola se tienden sobre cueros Si el tiempo no es de aguas, y las nueces se recogieron enjutas, bastan dos días de sol para guardarlas en los sacos o vasijas de madera, en que se deben conservar pero si las nueces no se recogieron muy enjutas por haberles sobrevenido lluvia, necesitan un par de dias mas de asoleo, sin ponerlas al sol mas tiempo que el necesario para secarse, porque cuando el asoleo es demasiado el sol las quema y las arrancia segun lo he experimentado ya Advierto que mientras están en asoleo se guarden del rocío de la noche, y mucho más de alguna lluvia, porque la lluvia o el rocío no les haga

es bastan dos días de sol

perder el beneficio que les hizo el sol De las vasijas y pieza en que se guardan digo lo mismo que en el numero 163 dije hablando de los orejones

181 — A alguno le parecerá tal vez que gasto muchas palabras en menudencias que son faciles de advertir A que satisfago que yo no escribo para los advertidos, que se lo hallan todo en su casa sino para los ignorantes que no todo lo advierten que muchas cosas que parecen menudencias, no lo son en efecto, y que si lo son, de esas menudencias, y de otras más menudas aún y de menos momento, esta tejida la vida miserable del hombre ¿Cuántas páginas, o por mejor decir, cuántos libros no se escriben sólo para hacer análisis de las diferentes tierras que se hallan en la superficie de nuestro globo, o que estan cubiertas por ella? En ellos se ostentan por principios químicos las sales y las partes heterogéneas de que se componen y esto — para instruir a un labrador de la calidad de las tierras que debe preferir en su labranza ¿Y el labrador sacará mucho fruto de una instrucción por esos principios tan sutiles? Yo creo que no Porque si yo de su lectura no saco otro fruto que el que sacó el negro del sermón, ¿qué fruto podra sacar un pobre labrador que entiende tanto, o menos que yo de química, y de resoluciones analíticas? Y si este tiempo y papel se gasta sólo para instruirle en la calidad de las tierras que debe sembrar, ¿no me será licito gastar algunas palabras para instruirle del modo con que debe recoger?

Las advert cias son p los inexper

182 — Yo celebraré siempre como sentencia digna de un Seneca, la que en estilo enfático me pronunció un pobre hortelano del Miguelete Llego a mi casa en una ocasion en que mi gente estaba a la sombra del

corredor enristrando ajos — y le pregunté si había hecho ya la cosecha de los suyos — Si señor — ¿cuántos ha recogido usted? — cuarenta mil — ¡cuarenta mil ajos! ¡ Y tan pronto! — *De suerte señor* (aquí entra la sentencia) *que la ciencia de un labrador no se conoce tanto en si sabe sembrar, como en si sabe recoger, porque si no sabe recoger, o no recoge bien, es mejor que no siembre* No por esto condenare que un labrador aprenda por principios, si puede, cuales son las tierras buenas para sembrar, y cuales no lo son cómo debe mezclar unas tierras con otras para abonarlas y hacerlas más vegetables con que lazos debe ligar y sujetar las sales volatiles para que no se escapen del abono con que las engrasa y enriquece pero creo que importa mas el que antes sepa todo lo que es mas facil, y esta mas a su alcance, que lo que es mas complicado y dificultoso, y lo que quiza nunca llegara a comprender por falta de talento, o de medios con que hacer los ensayos que practicamente le enseñen o lo que le dijeron, o lo que leyo en los libros, si es que no se aterra con las algarabias que en ellos se escriben, siendo cierto que muchos libros de agricultura mas bien parecen escritos para espantar labradores, que para instruirlos

ntencia de pobre hortelano

HIGUERAS

183 — Las higueras que aquí conozco son las de higos redondos de un color morado que tira a negro las de higos largos, casi del mismo color que los anteriores redondos, que dan dos frutos las de higos redondos blancos con pezon largo y carne blanca las de higos redondos de color entre blanco y morado,

ico especies.

que tienen la carne encendida de color de carmín apurpurado. y las de higos blancos en piel y carne, algo más cumplidos que los blancos redondos a estos higos les llaman brevas blancas, porque su fruto sazona cuando todavia hay brevas negras, o el primer fruto de los higos largos

184 — Las tres primeras especies son las que conocí aqui desde niño, y para mi gusto son las mejores, porque el higo morado redondo bien maduro, es de un gusto delicadisimo, y entre cuantas frutas he comido no hallo yo ninguna que le iguale en dulzura y suavidad El higo largo negro, tanto del primer fruto como del segundo, es de excelente gusto, y aunque no tan delicado como el higo morado redondo, lo recomienda mucho no sólo el que es de dos tiempos, el que su duracion en cada uno es de tiempo largo, y que el primero viene temprano, sino también que uno y otro se puede conservar, secando los higos al sol El higo redondo blanco tambien es de excelente gusto, y es igualmente bueno para hacer pasas al sol que el higo largo negro

Higo redon morado el r jor

Higo largo dos frutos b no

185 — Para hacerlas aquí tanto de este higo blanco como del higo largo negro, no hay mas trabajo que el de tomar los higos cuando ya estan pasados en el árbol, tomarlos después que el sol haya calentado bien, y ponerlos en el tendal, de que se hizo descripción desde el número 150 hasta el 160 inclusive darles vuelta a los higos de cuando en cuando y guardarlos después de secos, estibándolos en sacos, o tipillas de cuero crudo del mismo modo que se estiban en vasijas de madera las sardinas que vienen de Galicia Para estas pasas y para los orejones de durazno, de que se habló en el numero 161 hasta el fin

Los blancos dondos y gos negros nos para pa

del capítulo, es menester que favorezca el otoño, porque si vienen en él muchas aguas, se pierden con la demasiada humedad del tiempo, o aunque se logren, nunca salen tan buenas En Mendoza y San Juan, ciudades de la provincia de Cuyo de este lado de la cordillera, se logran bien las pasas de higo, de uva, de peras y otras frutas por los soles fuertes que hay allí en el otoño, acompañados de una atmosfera limpia y seca, circunstancias que aqui logran las frutas pocos años

186 — Las otras dos especies de higueras le vinieron ahora veinticinco años de España a don Francisco Otero Cuando le vinieron me dio una plantita muy pequeña de la de los blanco morados, de la que injerte de pua en otra higuera, de que logré fruto, pero no tan bueno como se me había ponderado, porque a más de ser el fruto muy tardio y lograrse aquí pocos años, pues cuando deben madurar sobrevienen por lo común lluvias, que hacen abrir los higos en dos cascos, presentando sin sazon las entrañas de carmin apurpurado, y dejandonos con las esperanzas fallidas, aun cuando se logran, tienen la piel tan fuerte que parece de pergamino, y su gusto no es mejor que el de los otros higos Yo creo que de esta misma especie le habia venido años antes de Cataluña a don Eusebio Vidal, recomendada con el nombre de coll de dama, o cuello de dama, pero como los nombres no dan ser a las cosas, ni todos los nombres son como los que impuso Adan a los vivientes que acababan de salir de las manos de Dios, que correspondían a su ser y propiedades, no le ha bastado a la higuera de Cataluña la recomendacion del nombre para que nadie se acuerde de ella, cuando son muy pocos los que

redondo coll damas, inferior

le logran fruto Dígolo esto con el fin de que nadie se alucine con nombres pomposos que nada significan, o con los que sólo se dora y encubre una gran friolera, pues vienen a ser como el *parturiunt montes* de algunos tarros en las boticas, que solo encierran cosas despreciables o de muy corto valor

187 — Las brevas blancas de Otero, aunque no exceden, y según mi gusto ni aun llegan en bondad a las tres primeras especies de higos que aquí teníamos, las recomienda el ser su fruto temprano, el que todos los años vienen con mucho, y que el fruto que dan es, absolutamente hablando, un fruto bueno Yo puse de esas higueras cuatro de planta que me dio don Francisco Calvo, y de injerto de pua tengo una que logré en la higuera de coll de dama que me dio Otero, porque cansado de esperar de ella fruto con sazón, viendo que lo perdía casi todo año por año del modo que he dicho, sin embargo de hallarse la higuera en un angulo de dos altas paredes al abrigo de los vientos fríos que pudieran perjudicarle, le metí el serrucho, y puse en ella puas de breva blanca, que se me lograron bien y luego fructificaron.

Breva blanc buena

188 — Advierto antes que se me olvide, lo que he experimentado en los injertos de higuera, y es — que se logran mejor las púas de los extremos de las ramas, que se ponen sin cortarles la yema de la punta, por donde ha de seguir creciendo la rama, que aquellas púas, cuyas cabezas se tronchan, atenidas sólo a las yemas laterales Las higueras echan mucha leche, que es su jugo nutricio por el corte que se les hace, y como la púa tronchada lleva dos cortes, uno abajo donde se le da la figura de cuña, y otro en la cabeza que lleva tronchada, tal vez esos dos cortes en los dos

Injerto de pu del extremo bueno

extremos de la púa, la desangran y desustancian demasiado, y por eso no prueba tan bien, como la púa que no lleva cortado mas que un extremo, que es lo absolutamente necesario para hacer el injerto Sea cual fuere la causa, digo lo que he experimentado

189 — Tres veces he injertado las higueras de escudo, que lo tienen siempre sobre la señal o rastro que dejó la hoja, despedida en el invierno y las tres veces se me han perdido, pero que por el humor fuerte que despiden de la incisión que se les hace, estos injertos de escudo se ejecutan con alguna molestia y como digo a mi se me han perdido por esta razon, y mucho más por la poca necesidad que hav de injertar higueras, casi nadie o muy pocos las injertan ni de escudo ni de púa Digo que *hay poca necesidad de injertar higueras*, porque propagadas éstas de ramas o de las muchas plantas que todas echan en el pie, v siendo seguras, fecundas v de buen fruto de cual quiera de estos dos modos que se propaguen casi nunca o muy rara vez se ofrece el injertarlas No obs tante como puede alguna vez convenir el hacer injer tos en ellas, bueno es que se sepa que se pueden hacer y se hacen en efecto felizmente de púa

Higueras no suelen injertarse

190 — Si un hortelano tiene un higueral nuevo de quince o veinte higueras de higos redondos morados, por ejemplo, que aunque exquisitos, le son bastantes de esa especie tres o cuatro higueras, puede injertar las demas con puas de la de higos largos, que se llaman brevales, y de alguna otra especie que desee tener y este es un caso en que hay que hacer injertos de higuera Algunos tienen gusto de ver sobre un solo tronco frutas de diversas especies, y este es otro caso en que se puede ofrecer hacer de esos injertos

Casos raros de injertarlos

Por lo que a mí toca no gusto ver esa miscelanea en los árboles, porque como cada higuera, por ejemplo, se acopa de diferente modo, el arbol se hace de muy mala figura cuando su copa está tejida de esos diferentes remiendos, que sientan en el arbol tan mal, como a un vestido si se hiciese con varias piezas de diferentes menas y colores Aún hay mas contra este mal gusto, que se debiera llamar pueril si las mas de las veces no procediera de ignorancia, y es — que como en las diferentes especies de una misma familia hay arboles de una especie que son mas tragones que los de otra, si se une en un solo tronco un arbol tragón con otros que no lo son tanto, el tragon arrastra con casi todo el alimento que da el tronco, y al compañero o compañeros los deja hambrientos y entecados y entonces el árbol queda con la figura de un borracho, que lleva arrastrando la capa por un lado, y por el otro la lleva levantada hasta el codo Aunque el arte hace en los arboles algunas cosas que de suyo no obra en ellos la naturaleza, es menester que en nuestras obras la sigamos e imitemos en cuanto nos sea posible, sin violentarla demasiado y a mí me parece demasiada violencia la de hacer en los árboles cosas monstruosas y sin proporción, como la quimera que pinta Horacio en su carta a los Pisones, que en vez de causar gusto, causan risa por ridiculas y despreciables Sea lo que fuere, siempre que se hagan injertos de higuera o bien de pua o bien de escudo, en los que puede ser alguno más feliz que yo, me parece conveniente tener a la vista lo que acabo de decir y lo que sobre los de pua dije en el numero 39 y siguientes, como también lo que sobre unos y otros injertos dije en su titulo desde el número 127

hasta el fin, porque muchas cosas de las allí expuestas son trascendentales a cualquier arbol en que se hagan

191 — El terreno mas conveniente para las higueras es el pingue, jugoso y enjuto, esto es que no sea bañado, porque las higueras se hallan muy mal en los lugares frios, y el terreno bañado lo es, y por eso en ellos prosperan poco o nada Si el terreno en que están es pingue, pero muy cercano al nivel del agua de algun arroyo, aunque en él prosperen, el fruto que dan suele saber a la leche de las higueras y no es ni con mucho tan bueno como el que dan en un terreno pingue, jugoso y enjuto, que es el que les conviene En caso de no hallar uno en su huerta para las higueras ese terreno pingue, jugoso y fertil por naturaleza, vale mas ponerlas en terreno secano, como sea profundo, que en lugar bañado o de humedad excesiva pues teniendo cuidado de echar a las higueras las barreduras de la casa, o algun otro estiercol el terreno adquiere el jugo que les conviene y entonces su fruto es mas dulce y delicado que el que dan en terrenos pingues por naturaleza

erreno conveniente

192 — En un terreno de esas calidades, esto es, que sea pingue, enjuto y jugoso por naturaleza, o que uno eche de ver que puede serlo con algun trabajo, las higueras deben ponerse a diez o doce varas de distancia unas de otras, porque teniendo la distancia conveniente a la gran copa que echan, no se rozan unas con otras, y se logra mucho y buen fruto en toda su rueda Voy hablando ahora de las higueras de higos largos de dos frutos, que son las de más follaje, y las que deben componer el grueso de nuestros higuerales, porque si yo no puedo tener en mi

as higueras distantes, conviene

huerta mas que tres docenas de higueras, las dos deben ser de las que voy hablando, y la docena restante pueden completarla las otras tres especies de buenas higueras, de que ya se dio noticia y éstas pueden estar dos o tres varas menos distantes que las primeras, porque su rueda no suele ser nunca tan grande

193 — El modo de multiplicarlas es, segun ya se dijo, o de rama que se les corta, o de plantones que echan al pie y tienen raíces, pero ponganse de rama o de plantones, no conviene ponerlas de pie derecho, como se ponen los demas árboles, sino acodadas o tendidas en una zanja, que se hace proporcionada a la planta o rama que se va a poner, de suerte que de la rama o planta no quede fuera de la tierra en el lugar del tronco más que media vara, poco más o menos, que es la que lo debe formar De este modo arraigan bien, y no las pueden contrastar los vientos El tronco a proporción que va creciendo la higuera se va desfaldando en todos los inviernos inmediatos de las ramas bajas hasta que tenga la altura de tres a cuatro pies, que es lo conveniente y lo único que debe tener desnudo Pero aunque el tronco este desnudo de ramas, conviene que las ramas se lo cubran con su follaje, de suerte que no se vea por la parte de afuera, sino metiéndose debajo de la campana que forman las mismas ramas La naturaleza les ha dado la inclinacion de cubrir con sus hojas el pie que la sostiene, y esa inclinacion no es sin designio, porque lo tienen en defender de los ardores del sol las raíces que cubren, pues de otra suerte se achicharrarían las higueras, y no podrian llevar el fruto a su perfección

Higueras plantan acodadas

PODA

194 — Ya que se ha tocado de la poda de las higueras, y modo de desfaldarlas, voy a decir lo que en este punto me parece que se puede y debe hacer con los otros arboles Para la poda se pueden dar algunas reglas generales, que son fijas y pueden aplicarse a todos y hay otras que solo se pueden aplicar a algunos según la particular disposición que tengan, cuya aplicación justa pende del buen ojo e inteligencia del hortelano, que solamente se adquiere con el uso y practica de limpiarlos y componerlos despues de estar impuesto en lo que hasta aquí se ha dicho, y en las siguientes reglas generales

glas para la poda

195 — Primera — que los árboles se crien desde pequeños sobre un solo pie, porque si de una raiz salen dos troncos a la par, o si un tronco, hallandose aún muy bajo, se divide en dos o mas ramas, como éstas en ese caso forman entre sí un ángulo muy agudo, se rozan y se estropean mutuamente, sacuden con los vientos la fruta, y hace el arbol una figura desagradable a la vista Al contrario sucede cuando el arbol se cría sobre un solo tronco de altura proporcionada a su tamaño, porque como entonces las ramas que echa son divergentes a todos los puntos de la circunferencia de su copa, no se pueden rozar tanto como cuando salen casi pareadas desde la raiz y forman tambien un árbol hermoso que satisface al que lo ve En esta falta de dejar ramas pareadas se suele incurrir con mucha frecuencia cuando empiezan a crecer los árboles, porque les da dolor a los dueños de echarle abajo alguna cosa, que por lo pronto los afea, sin considerar que el vacio que dejan las ramas per-

oles sobre pie proporcionado

judiciales que se quitan, lo repara en breve la que queda, redondeandose su copa, y llenando el lugar que dejó la compañera

196 — En los injertos que se hacen bajos se suele ver con mas frecuencia esa falta, porque si a media vara de altura le ponen, por ejemplo dos púas a un arbolito, y las dos prosperan igualmente, dejan que las dos se críen a la par, cuando desde el invierno inmediato a la postura de los injertos se debe cortar la que sea menos fuerte, y si las dos son iguales en todo se corta indiferentemente una u otra Ese peral pardo portentoso que tengo, y de que hice mención en el numero 96, me acuerdo que lo injerté a la flor o superficie de la tierra, poniéndole cuatro púas al manzano silvestre en que hice el injerto, y las cuatro prosperaron igualmente En el invierno inmediato debí cortar las tres ramas superfluas, y dejar una sola, pero tuve lástima de hacerlo entonces por la falta general en que caen los nuevos hortelanos Al invierno siguiente, viendo que las cuatro ramas se estorbaban ya unas a otras, me resolví, aunque con algún sentimiento, a cortar tres dejando una sola Así lo hice, y me resultó un árbol, que si no es el honor de todo el Miguelete, lo es a lo menos de mi chacara Si yo, siguiendo mi inclinación contra lo que dictaba el buen discurso, hubiese dejado las cuatro ramas, en el dia no se hallara ese árbol en mi huerta, porque por no ver su deformidad, le hubiera ya hecho meter el hacha

En los inje… es falta de… dos puas

197 — Segunda — que cuando se corten o poden ramas, no se dejen tronquillos, que algunos llaman torillos, en el arranque de ellas, porque los tronquillos, a más de afear el arbol, impiden que la corteza

cubra pronto la cicatriz o parte herida Por el contrario cuando la rama se corta, como es debido, acercando la podadera o serrucho al tronco o rama principal, en que está unida la que se corta, de suerte que quede al andar o nivel de la corteza esta cubre dentro de poco tiempo la herida que dejó la rama cortada, y el arbol queda sin madera descubierta, que estándolo por mucho tiempo se envejece, y aún se pudre, pudriendose y afeandose mucho el árbol Siendo las ramas, que se podan, gruesas solo como el dedo pulgar basta para cortarlas una navaja corva en la punta, pero con poca vuelta a fin de que corra facilmente Con una mano se dobla la rama hacia el arbol, y se aplica la podadera con la otra en el arranque de la rama De Inglaterra vienen unos cuchillitos corvos de tres pulgadas de hoja, enhastados en cabos de cuerno de ciervo o de gamo, que son excelentes para podar por su forma, por su firmeza, por la figura de su cabo, y porque aunque se trabaje mucho con ellos no lastiman ni encallecen la mano También se suele usar de un serruchito fino cuando las ramas estan en paraje que no permite el que se puedan doblar para presentarlas al cuchillo Si hay alguna rama tan embarazada de otras, que para cortarla no se pueda meter ni el cuchillo ni el serrucho, se usa de un formon delgado que estando bien cortante se aplica a la raiz de la rama, y con un golpe suave de maceta, la corta facilmente De todos esos instrumentos es bien que vaya aparejado el que poda llevandolos todos en una cestita o tipilla Cuando las ramas, que se podan son gruesas se usa de hachita de mano y de serrucho, empezando el corte de abajo para arriba, por lo que ahora voy a decir

...poda no se ...jan torillos

198 — Tercera — que las ramas se corten siempre no de arriba para abajo sino de abajo para arriba El cortar de arriba para abajo es mucho más fácil, pero de ese modo en vez de podar el árbol se despedaza y destroza Este es el que han practicado y practican al presente los soldados, que por mal nombre se llaman de la patria, en casi todos los sauces que adornaban nuestras riberas, y en infinitos arboles frutales que han destrozado y destrozan en nuestras huertas Así sobre el dolor que hemos tenido de vernos violentamente despojados de todos nuestros frutos y de ver despedazados nuestros árboles que muchos han costado a sus dueños el tiempo de dos generaciones, se nos añade ahora el trabajo de recortar bien para que no se pierdan todos, (pues muchos no tienen compostura) los troncos mismos de los arboles que ellos cortaron mal y este trabajo lo hacemos con el disgusto de que no le vemos término a nuestros males, y con la zozobra de que los tememos mayores El modo pues de podar los árboles no es el del soldado dañino, que sin rastro de humanidad destruye y desuela, sino el del hortelano benéfico a la sociedad que planta y que mejora lo que plantó, podando en los arboles que lo necesitan las ramas de abajo para arriba a fin de que la rama, que separa del árbol, no raje donde está unida con el, llevándose con su peso natural algún pedazo que interese a otra rama principal o al tronco Para facilitar este corte bueno, se asierra, si es con serrucho, o se corta, si es con hacha, la rama por la parte de abajo hasta la mitad o cuando menos hasta un tercio de su grueso y después que se ha hecho ese corte abajo, se aplica el hacha o el serrucho por la parte de arriba, y llevando la misma direccion que

No se poda d arriba par abajo

trajo el primer corte parcial, se concluye la operacion, encontrandose el corte de arriba con el de abajo sin peligro de que el arbol se raje por ningún lado

199 — Cuarta — que nunca se desfalden los arboles nuevos de golpe, sino poco a poco Si, por ejemplo se va a desfaldar un árbol, que tiene ya dos varas de altura, y algun día ha de tener el tronco desnudo hasta vara y media, no se puede desfaldar esa vara y media en un año y de golpe, sino que en un invierno se desfalda media vara poco mas o menos, y lo demas en los inviernos siguientes Esto por muchas razones, la primera por no hacerle al árbol tantas cortaduras de golpe, que cuando son muchas debe sentirlas mas que cuando son pocas Segunda, porque esas ramas laterales contribuyen mucho para que el arbol engruese su tronco, pues enfilándose a ellas el jugo al paso que el árbol alimenta las ramas, alimenta tambien el tronco y lo engruesa distribuyéndose el jugo por todos sus lados Tercera, porque alimentandose las plantas no sólo con el jugo que les dan las raices, sino también con el rocio que les suministran las hojas, nunca puede convenir quitarselas casi todas echandoles abajo las más de las ramas Cuarta y ultima — para que el árbol con los vientos no trabaje tanto sobre sus raices, porque un arbol que tiene dos varas de alto, y se le desnuda de las ramas bajas hasta vara y media, con el viento trabaja solo sobre sus raíces, en vez de que teniendo ramas bajas, la copa superior de media vara con el viento carga sobre las ramas inmediatas, y éstas sobre las que se siguen mas abajo y aunque por ultimo carga el viento sobre el tronco, pero es con palanca mas corta Esta última razón parece a primera vista semejante a la del cuento del viz-

os árboles no desfaldan de golpe

caíno, que montado sobre un borrico llevaba en la cabeza un costal de trigo, y preguntandole uno que por qué llevaba el costal cuando podia cargarselo al borrico, respondió muy satisfecho, que lo llevaba por eso mismo, y por no cargarlo tanto Digo que aunque la última parece semejante a la del vizcaíno, no lo es en la realidad, por lo que apunte arriba, y porque así lo acredita la experiencia

200 — Quinta — que sólo se poden los árboles en el invierno, o por mejor decir desde que empiezan a soltar la hoja hasta que se hallan proximos a brotar Hablando de los injertos se dijo ya lo sensibles que eran los árboles a las incisiones que se les hacian en la primavera, y en las estaciones sucesivas mientras vegetan Lo mismo y con mas razón, se repite ahora, porque la poda exige cortes mas grandes que los que se hacen para injertar de escudo Los duraznos y otros arboles que brotan mas temprano, necesitan poda más temprana, y se deben reservar para podar los últimos los árboles que brotan más tarde, cuales son los manzanos, con tal que todos se poden antes de manifestarse la vegetación

Poda en el vierno

201 — Sexta — que a todos los arboles se les corten las ramas secas, las enfermas, y las notablemente dañadas, de que no se puede esperar provecho Con estas seis reglas generales, que se pueden aplicar a toda clase de arboles incluso los citrinos, de que se hablará pronto, puede un hortelano manejarse bien en la poda de una arboleda Asi omito otras menudencias y documentos, que se suelen dar bajo las reglas ya expresadas, porque esos se los enseña la practica, y los árboles mismos por su particular tendencia y disposición

ARBOLES CITRINOS

202 — Se llaman arboles citrinos todos los que se comprenden en el género de los que dan cidras, y aunque esta especie por su fruta, que es la mayor que se conoce entre los citrinos, parece que se ha arrogado el derecho de dar el nombre genérico a todas las otras especies, se halla muy lejos de dar fruto mejor que las otras, por lo menos que la de los naranjos dulces o chinos, de los cuales por su hermosura, que es la mayor entre los frutales conocidos, según lo que he visto y he oído, y por la excelencia de su fruto saludable y refrigerante, se debe hablar antes que de todos los otros de su género

rigen del nombre

203 — Los primeros naranjos chinos que conocí en el Miguelete cuando Montevideo no tenía más que veinticuatro años de población fueron dos que tenía mi abuelo paterno en su chácara, y uno que tenía en la suya don Francisco de la Paz, y puedo asegurar que entonces eran los únicos que había en toda esta campaña Los tres eran frutales y en aquel tiempo sólo daban fruto por la parte que los bañaba el sol, a lo menos esto se observaba constantemente en los de mi abuelo, que eran los que yo veía con alguna frecuencia, sin embargo de estar abrigados por la parte del sur de otros muchos arboles que quebraban los vientos Refiero esta circunstancia, porque ella prueba lo que se dijo ya en el numero 168, de que el rigor de los fríos en la atmósfera se había mitigado mucho en esta campaña, pues ahora los naranjos así de semilla, cuales eran aquellos, como de injerto dan fruta en toda la redondez de su copa

ora son más frutales

204 — El año de 1772 hizo viaje a Malvinas una goleta del Rey, de que era comandante don Juan Belfond, oficial de marina La goleta en el viaje sufrió gruesos temporales, que la obligaron, sin llegar a Malvinas, a arribar al Janeiro donde se reparó de algunas averías, y de allí volvió a Montevideo El comandante me regaló algunas de las naranjas que trajo, y son las mejores que he visto, así por su tamaño, como por su gusto y firura De sus semillas hice yo al instante almacigo en una tina grande, que me nacieron y prosperaron bien De las mismas naranjas hizo también almacigo en su casa don Miguel Ignacio de la Quadra con igual suceso y del almácigo de Quadra y del mio proceden las buenas naranjas que ahora se ven en el Miguelete y en otras partes, porque o del fruto de esos arboles se han repetido almacigos, o se han multiplicado por injertos en plantas de naranjos agrios que para el efecto se siembran aquí, o en plantas silvestres que vienen del Paraná

Origen de l buenos chino

205 — De injerto en esas plantas del Paraná, o en las de naranjos agrios que yo he sembrado, es de lo que actualmente tengo naranjos chinos, porque los naranjos primeros que puse en mi chácara de las naranjas del Janeiro perecieron ya, pues hasta ahora se ha observado aqui que si llegan a cuarenta años, no pasan de ellos Yo por lo menos no he visto ni en la ciudad, ni en el Miguelete, ni en otra parte de esta campaña naranjo chino, que haya llegado a la edad de cuarenta años, pues mis primeros naranjos, como acabo de decir, perecieron ya, y el que mas vivió alcanzo solamente a la edad de treinta y cinco

Corta duració de los chino

206 — Estos arboles cuando se hallan en su mayor auge y con una pompa que hechiza, empiezan de repente a perder algo de su verdor hermoso por algunas ramas después pasa la enfermedad a las otras hasta que por ultimo el arbol perece y se seca Yo al principio tuve la esperanza de curar los primeros que se me enfermaron cortando las ramas enfermas y las raíces dañadas que registraba con la prolijidad posible Esta operación trabajosa la practiqué con algunos enfermos, y experimenté siempre que no los reparaba ni el cortar con cuidado las ramas enfermas, ni el limpiarlas bien de las raíces que se les hallaban dañadas Después de esta experiencia, repetida en distintos años, cuando veo un naranjo triste, sin hacerle curacion ninguna por no perder tiempo y trabajo, recurro al depósito que tengo en almácigo de naranjos chicos cuando es la sazón de trasplantarlos, y pongo al lado del enfermo el que debe ocupar su lugar cuando fallezca

uando se en
erman perecen

207 — Yo atribuyo su corta vida en las riberas del Miguelete a que en ellas a las dos o tres varas de profundidad se hallan bancales de pizarra que para esos arboles deben exhalar halitos perniciosos y en donde no se halle pizarra tropezarán sus raíces con alguna calidad de tierra que sea o la matriz de las pizarras o de un influjo igualmente maligno Cualquiera que sea la causa que los enferma, ello es cierto que se enferman y se mueren breve los naranjos chinos, que hasta el punto de enfermarse crecen y prosperan cuanto se pudiera desear pues yo los he tenido en pocos años tan grandes y hermosos que no los he visto iguales ni en Buenos Aires ni en Cordoba, ciudades de la Provincia, en que he estado

ausa de en
fermarse

208 — Los naranjos agrios no llegan aquí al tamaño de los dulces, y parece que por sí solos son de más larga vida, porque yo, con el objeto de tener tambien naranjas agrias, consērvo dos de un almacigo que de ellos hice en 1774 los que se mantienen bien, dan mucha fruta año por año y hallandose al presente con treinta y nueve años de edad se les ve en disposicion de vivir muchos años en adelante, en vez de que los agrios sus compañeros de ese mismo almácigo, que injerté con dulces después de haber crecido mucho, y tanto como los primeros chinos que tuve de semilla, y después de dar mucha y buena fruta, se han ido perdiendo como los primeros de suerte que en el dia no conservo mas que dos de esos injertos, y aún a esos el presente año ha habido que cortarles algunas ramas enfermas, indicio manifiesto de que su fin está muy cercano En la chácara que es ahora de don Carlos Camuso hay tres o cuatro naranjos agrios y un árbol de toronja, que yo le di a un tal Angueyra, dueño que fue de esa chacara, y el primero que le puso arboleda, y esos cuatro citrinos son todos del almacigo que hice en 1774 se hallan al presente con salud y prometen vivir muchos años Esto prueba con evidencia que los agrios son aquí de más larga vida que los dulces, que como he dicho nunca he experimentado pasen de los treinta y cinco Agrios longevos

209 — Si alguno hubiese de tino tan feliz, que hallase un remedio eficaz para alargar aqui la vida a los naranjos chinos, seria sin duda digno no solo de alabanza, sino tambien de un premio grande, y yo no sería de los ultimos que, para dárselo, concurriese con una parte correspondiente a mis facultades, por- Quien les alargue la vida merece premio

que ciertamente es una lastima que unos arboles tan preciosos por su hermosa talla, por su figura airosa, por su verdor alegre y permanente, por sus flores con que embalsaman la atmósfera y todo el recinto de una huerta, y por su saludable y refrigerante fruto, se experimenten aqui de tan corta duración, cuando en otros paises duran siglos enteros.

Naranja gran de eslabón

210 — Por todas estas circunstancias, y porque su fruta es el grande eslabón que une la cadena de las frutas que sin él se vería interrumpida en el largo espacio de cuatro a cinco meses, merece que se haga de su cultivo particular memoria. Y porque no se piense que exagero, en lo que acabo de decir, a favor de un arbol de quien me manifiesto apasionado, sera bien que se pruebe antes de pasar adelante. Es notorio que las frutas tempranas empiezan en el Miguelete a mediados de diciembre, porque sin contar las frutillas o fresas que maduran antes tenemos desde la mitad de diciembre guindas, duraznillos de la virgen, damascos, brevas, peras comunes, camuesinas y algunas otras frutas tempranas, que se comen en todo el resto de ese mes y por todo enero. En febrero entra el durazno, que concurre con muchas frutas tanto de arboles como de plantas reptiles, cuales son las sandías y melones, y siguen por todo marzo. En abril, mayo, junio y julio se comen manzanas de diferentes especies, que llenan todo ese tiempo. Las naranjas, que desde principios de mayo empiezan a colorearse de amarillo, se comen ya con gusto a fines de julio, y duran o en los arboles o guardadas por todo el resto del año. A fines de setiembre y pasado su equinoccio, se hallan ya sazonadas perfectamente, y se pueden conservar en los árboles, porque no se sueltan de ellos,

si no se sacan de propósito y ésta es otra excelencia de esa fruta, que se halla tan bien en el árbol que la produce y la mantiene, que solo por fuerza se separa de él Queda, pues, probado que la naranja llena el vacío que hubiera de frutas en los meses referidos, si ella no fuese el grande eslabón de esa cadena

211 — Si en alguno de los últimos meses del año no se ven ya naranjas, no es por falta del árbol, sino de árboles y de manos que los cultiven Yo estoy persuadido que si cada huerta de las que tienen gruesas arboledas tuviera solo tres o cuatro docenas de naranjos chinos, bastarían para que se viese abundancia de naranjas en todos los meses del año en que faltan otras frutas Su cultivo, pues, es el que intento fomentar, haciendo ver que no es tan dificultoso como a algunos les parece

Falta de naranjas por la d arboles

212 — Ya se ha dicho, y lo repito, que las naranjas, sean dulces o agrias, se siembran de semilla o bien en tinas o cajones de madera, o bien en suelo liso y llano Yo he hecho almacigos de todos estos modos, y siempre me han salido bien Antes de hacer los almacigos se prepara bien la tierra, cavandola, si es en el suelo, en un lugar cercano al agua, para regarlos comodamente cuando lo necesiten, que sin hallarse asombrado de árboles, esté bien abrigado de ellos, se abona con estiércol de ovejas, de vacas, de caballos, de palomas o gallinas, que esté ya algo pasado del tiempo revuelta la tierra con el estiércol, allanada horizontalmente, y bien desmenuzada, se hace un tabloncillo cuadrilongo, solo de seis cuartas de ancho, para poderlo limpiar cómodamente desde las orillas sin pisar el almacigo y de largo lo suficiente para sembrar cuantas semillas se quieren. Hecho el

Almácigo de naranjas

tabloncillo, que en contorno se guarnece de un came lloncito de la misma tierra para que el agua con que se riegue el almácigo no se corra por los lados, se siembran por agosto o setiembre las semillas (si puede ser recién sacadas de las naranjas para que nazcan mas pronto) poniendolas una a una con la mano distantes unas de otras como un pie a fin de que cuando se trasplanten los arbolitos, se puedan sacar con terrón

213 — Si las semillas son de naranjos chinos para criarlos sobre su propia raiz conviene que sean de las mejores y más finas naranjas, porque sabido es de todos los labradores que para sembrar se deben escoger siempre no solo las semillas mas granadas, sino también las mas finas y de mejor casta Esto se entienda dicho para cuanto se sembrare y aún con todo ese cuidado no será extraño que vuelvan atras y pierdan algo de su bondad Virgilio ya lo habia experimentado asi cuando en el libro primero de sus Geórgicas dice

eccion de se millas

Vidi lecta diu, et multo spectata labore,
Degenerare tamen, ni vis humana quotannis
Maxima quoque manu legeret sic omnia fatis
In pejus ruere, ac retro sublapsa referri

Que sin faltar al rigor de la rima, a la natural dulzura y belleza de su estilo, traduce exactamente para todos nuestro Fray Luis de Leon

He visto que despues de gran cuidado
Desdice poco a poco, si el humano
Velar en cada un año lo granado
No escoje y lo mejor con propia mano
Que ansi por ley en todo lo criado
Descae y vuelve atras el ser liviano,
Y viénese empeorando de contino
A estado menos bueno y menos dino

Esto que experimentó Virgilio hay mas de mil y ochocientos años, he experimentado yo en muchas semillas, y más notablemente en las de manzanas y duraznos priscos, de que hice relación en los números 33, 112 y 113

214 — Es menester pues, para sembrar almacigos de cualquier planta que sean, escoger las semillas mejores y mas granadas, y para el de naranjos chinos, de que vamos hablando, que las semillas sean de las naranjas mas finas Sembradas éstas siempre he experimentado que nacen bien, y teniendo cuidado de limpiar el almácigo de las hierbas que ahogan las plantas tiernas, las pierden, o las atrasan de regarlas cuando lo necesiten al ponerse el sol por la tarde, o por la mañana al salir, se crian, mientras dura la vegetación del año en que nacen, a la altura de dos tercias o tal vez de tres cuartas de suerte que se pueden trasplantar a la primavera siguiente de la en que nacieron Digo *en la primavera siguiente*, porque se ha experimentado que los árboles de esta familia de los citrinos se trasplantan con mejor suceso, y sintiéndolo menos cuando los frios son ya pocos, como sucede pasado el equinoccio de setiembre, que cuando los fríos son fuertes y agudos, cuales se experimentan en los noventa días anteriores.

Los almácigos se riegan

215 — Algunos quieren que el transplanto de esos árboles se haga en el mes de enero porque dicen que ese mes, que aqui es de riguroso estío, es el del invierno de los naranjos, pues se ve que en el mes de enero sueltan la hoja vieja, despues de haberse vestido y engalanado bien con la nueva en toda la primavera Yo convendré en que se trasplanten en ese tiempo sólo en el caso de que por alguna seca tengan

Plantación de enero peligrosa

parada la vegetación, o de que el arbolito que se trasplante saque terron bastante para que trasplantado siga con la vegetacion que antes tenia, y concurriendo alguna de esas circunstancias, y mucho mejor las dos juntas, es como yo los he trasplantado en ese tiempo, y me ha salido bien Pero saliendo el árbol desnudo de terrón considero muy factible el que se pierda con los grandes calores, como se suelen también perder con los grandes fríos Yo he comprado estacones gruesos, como de dos y media a tres pulgadas de diametro, venidos del Parana, que traian muy poco terron, y de treinta y dos que puse a principios de octubre, solo se me perdieron dos que soltaron la tierra de las raíces cuando se les desató la paja, con que venía envuelto el terrón, y me prendieron los treinta tan bien que en aquella misma primavera injerte en las ramitas nuevas que echaron naranjos chinos, que me prosperaron bien En la misma ocasion un amigo mío compró cincuenta naranjos de la misma partida para su chácara, y le prendieron todos otro por consejo mío compró doce, que también le prendieron todos los injertó despues de naranjos dulces con buen suceso, y son los únicos naranjos chinos que actualmente tiene en su arboleda Me parece que una plantación tan feliz de noventa y cuatro naranjos, traídos en una balandra de sesenta leguas de distancia, y trasplantados en diversas chacaras a los seis u ocho dias de haberse arrancado del lugar de su nacimiento, es prueba suficiente para convencerse de que ese tiempo medio es el mas oportuno para trasplantar naranjos porque dudo mucho que de noventa y cuatro naranjos traidos de lejos, se lograsen los noventa y dos, trasplantados en cualquiera otra estación del año, como se lograron en octubre los que refiero

En octubre buena

216 — Para trasplantar los naranjos, nacidos de semilla, de que íbamos hablando, se elige un terreno a propósito para ellos, esto es un terreno de los que aquí se conocen por los mejores que sea enjuto, pero jugoso porque si estos arboles huyen de los lugares muy húmedos y fríos, cosa que aquí les sucede a todos los frutales que conozco, también se avienen mal en un terreno reseco, incapaz de mantenerles la brillantez y lozanía de sus hojas, y el abundante jugoso fruto, de que se enriquecen A más de la buena calidad del terreno, debe elegirse el que este por todas partes abrigado de muchos árboles y si el buen terreno que se destina para un naranjal, se halla descubierto a los vientos, es menester abrigarlo de antemano o con otros frutales o con arboles silvestres en una palabra — a este arbol rey entre los frutales es necesario prepararle una numerosa corte que lo rodee, porque nada hay que maltrate más ni que mas desaire su natural belleza que el que los vientos obren libre mente contra los naranjos En esos parajes desabrigados del todo nunca medran, antes recogen las hojas y las encrespan, con lo que manifiestan su triste si tuación, y la ninguna esperanza que se debe tener de que allí prosperen

Los naranjos exigen buena tierra y abrigo

217 — He dicho que se abrigue el terreno con otros árboles, porque lo reputo mejor que el que se abrigue con paredes Las paredes interceptan mucho el aire, y no dejan pasar todo el que les conviene a los naranjos, que aunque se complacen en el abrigo de otros arboles, no quieren el encierro o encarcelamiento de paredes inmediatas, porque entonces se afean con multitud de arañas y otros insectos que se anidan en sus hojas, las ensucian y deslucen, en vez

Abrigo de árboles mejor

de que al abrigo de otros arboles se conservan tersas y limpias por el aire proporcionado que los baña y mantiene muy hermosos Lo mismo que he dicho de los naranjos chinos de semilla, digo tambien de los plantones grandes de agrios, y de los pequeños que se siembran en almácigo con el objeto de injertarlos de chinos, esto es — que sólo se trasplanten en terrenos buenos y abrigados, por la misma razón, que para todos los árboles citrinos es una y trascendental

218 — La distancia menor que aquí se debe guardar entre los naranjos chinos es de seis varas, y para ponerlos con simetria y buen orden, conviene que se pongan en línea recta pero para que todos los naranjos se franqueen bien al sol, es menester ponerlos de modo que dos naranjos de la primera fila, por ejemplo, nunca formen cuadro con los otros dos inmediatos de la segunda sino que formen la figura que los matemáticos llaman romboide, que tiene dos ángulos agudos y dos obtusos, y en la que solo son iguales los lados paralelos Como el explicarme en este lenguaje es propiamente explicarme en griego para lo general de los hortelanos, voy a explicarme de un modo mas sencillo y perceptible

eben distar seis varas

219 — Supongamos que tengo que llenar de naranjos un cuadro perfecto de treinta varas (ya se sabe que un cuadro perfecto de treinta varas es el que tiene treinta varas por cada lado en ángulos rectos, o en escuadra, como estan las cuadras o manzanas de las casas en la ciudad) Supongamos también que el cuadro de treinta varas, que tengo arreglado y dispuesto, tiene sus cuatro lados a los cuatro principales rumbos, esto es — que el primero está al oriente, el segundo al norte, el tercero al oeste, y el cuarto al sur.

Para señalar el lugar de los árboles tomo una cuerda de las mismas treinta varas, que tiene cualquier costado del cuadro, y midiendo en la cuerda seis varas ato un papel o trapillo blanco a las seis varas medidas mido desde el trapillo otras seis varas, y ato a la cuerda un segundo trapillo, y de ese modo voy atándole trapillos en cada seis varas hasta que ya no haya lugar a más Hecho esto presento la cuerda en el lado v g. que mira al norte, y clavo dos estacas, una en cada extremo de la cuerda, y en medio de esas dos estacas clavo todas las demás en los lugares que señalan los trapillos, atados a la cuerda Concluida la primera fila paso con la cuerda a la segunda que debe tirarse a seis varas distante de la primera por uno y otro extremo tomo entonces un extremo de la cuerda, no por la punta, sino rebasándole tres varas que mido, y desde ese punto asiento la cuerda en el suelo a la orilla del cuadro, y tirándola otra persona por la punta del extremo opuesto, clavo las estacas necesarias donde me indican los trapos y el extremo opuesto al en que yo estoy En esta segunda fila ya se deja entender que necesito una estaca menos, porque recogida la cuerda tres varas por el extremo en que la tengo, huye toda ella del lado opuesto otras tres varas, y se clava la primera estaca del otro extremo, no en la orilla del cuadro sino tres varas más adentro, como se hace en el lado en que yo he recogido las tres varas a la cuerda, pues tampoco clavo la primera estaca en la orilla, sino donde me lo indica el trapo más cercano, que es tres varas distante de ella Clavadas así las estacas en la segunda fila, paso a la tercera, y clavo las estacas del modo mismo que las clavé en la primera Paso a la cuarta,

Modo de ponerlos

y las clavo como en la segunda, y de este modo voy clavando las estacas hasta que concluyo con la alternación que se ha explicado

220 — El motivo de poner los naranjos en esa disposición es, segun ya se dijo, para que a todos los bañe mejor el sol, no solo porque puestos asi cuadran mas distantes los naranjos de la segunda fila de los de la primera, sino también porque cuando el sol está, por ejemplo, en el mediodía, se le presentan los naranjos de la segunda, no enfilados con las copas de los de la primera, que los asombrarian algo, sino con los claros que hay entre los naranjos de la primera, que no interceptan, ni pueden interceptar el sol a los de la segunda Cualquiera que con un compas y una regla trace en un papel o en el suelo, el
Ventaja de esta disposición orden y distribucion que llevan del modo que he explicado, verá palpablemente que resultan las dos ventajas que digo sobre el modo que se usa comúnmente de poner los árboles formando cuadros entre si Cuando puse mis primeros naranjos, los coloque formando cuadros segun el estilo común Despues con la experiencia conoci esa falta que por tal la tengo, y la corregí cuando puse mis segundos naranjos, porque los puse en la forma preferible que he propuesto, y efectivamente estan mucho mejor, sin dejar por eso de estar puestos en una forma armoniosa, y menos monotona que la que comúnmente se usa

221 — Clavadas las estacas que se han dicho, se abren en ellas los agujeros, en que deben ponerse los naranjos, y se abren desahogados, tanto en latitud como en profundidad, con respecto a las plantas que se van a poner, a fin de que la planta lleve debajo de tierra todo lo que tenía debajo de ella en el lugar

de su nacimiento, y de que puedan tenderse bien sus raíces horizontales con la dirección misma que ellas tienen naturalmente Conviene que los agujeros se abran con anticipación de un día, o del tiempo suficiente para que se oree alguna cosa y se caliente con el sol la tierra que se extrae del agujero, y con la que se debe después cubrir el árbol, abrigando sus raíces siempre con la más fina y mejor

Los hoyos conviene anticiparlos

222 — Hecho el agujero se pone el arbolito en él, de modo que el tronco ocupe el lugar en que estaba la estaca Algunos observan escrupulosamente poner el árbol guardando los mismos rumbos, que tenía primero, esto es — que presente al norte, por ejemplo, cuando se trasplantan, el mismo lado que tenía al norte cuando estaba en el almacigo También Virgilio parece aprobar lo mismo, cuando en el libro 2 de sus Geórgicas verso 265 y en los siete siguientes dice que así lo practican los hortelanos vigilantes Pero este cuidado, que alguna vez yo tambien lo he tenido, lo reputo superfluo, por no llamarlo vana observancia, porque he visto que sin ella prosperan los arboles trasplantados, como sucede con las plantas que vienen de lejos, si por otra parte se tiene cuidado de otros requisitos más esenciales Estos son que al naranjo se le conserve todo su terrón si se puede, y si no se le puede conservar entero, se le conserve alguna parte de el que las raíces horizontales lleven en el trasplanto, como se dijo arriba, la misma dirección que tienen que no se apelmacen o se unan las raíces hacia abajo, sino que se sostengan por debajo con tierra suelta que se les pone, y que se insinúe también entre raíces y raices la porcion suficiente para que éstas guarden entre sí la misma separación, con que

No es menester observar rumbos

se hallaban en el lugar de su nacimiento Observados estos requisitos, y apretada con el pie suavemente la tierra con que se cubrieron, creo que se ha hecho bien la operación de trasplantar naranjos

223 — Algunos quieren tambien que el nabo se les conserve entero a los árboles que se trasplantan Llaman nabo aquel raigón del medio que lleva para abajo la misma dirección perpendicular que el tronco lleva para arriba Pero esta observancia aunque no la reputo por tan inútil y vana como a la primera la tengo por imposible, particularmente en arboles ya crecidos, porque es imposible moral, y aún fisica mente, que a un árbol algo grande, como son los na ranjos que nos vienen de afuera se les conserve entero ese nabo Ello es cierto que sin él vienen los que nos traen del Paraná, y sin el prosperan cuando traen algun terron que sacaron, ligado a las raíces, de su primer lugar, según queda ya explicado en el numero 215 Solo con practicar lo que es indispensable tiene el labrador no poco que hacer, para que ademas se le carguen ritos y ceremonias impertinentes o impo sibles, que son capaces de desalentar cuando las es cuchan animos apocados, lo que entonces sería de muy malas consecuencias A éstas no dan lugar los genios superiores que las desprecian, y solo practican lo que es necesario y lo que buenamente pueden y la misma practica los confirma en la justicia con que despreciaron documentos o imposibles de practicar, o imperti nentes

l nabo es bue io y no nece- sario

224 — Esto que digo acerca de las circunstancias necesarias que deben concurrir para que el trasplanto de los naranjos se ejecute bien se debe extender a la plantacion de todos los demás arboles, porque las

considero trascendentales a todos en general Y si hay algunos que por su particular naturaleza exijan otro método de trasplantarse, como sucede en las higueras, cuando se ponen de ramas o de plantones del pie, y se dijo en el numero 193, se advertirá en su lugar cuando se trate de ellos

Metodo-trasdental

225 — Puestos los naranjos en el lugar en que se espera recompensen las fatigas del hortelano, resta cuidarlos regándolos cuando lo exijan por la seca, y sean chicos, porque entonces sobre resistir menos a los soles por tener someras y poco extendidas las raíces, éstas se pueden refrigerar por entero, que es como el riego les es saludable y provechoso. Cuando ya son grandes juzgo que es menos malo dejarlos que sufran alguna cosa que el asistirlos con riego diminuto de canal, que no les baña bien sus extendidas raíces, pero si hay modo y facultades para poderlos bañár bien y por entero, no hay duda que los naranjos lo agradecen mucho, y lo manifiestan en el verdor alegre y en la vegetación con que rompen, ayudada de los calores Como mi intento en esta colección de observaciones rústicas, no es el de desalentar, sino por el contrario el de animar al ejercicio en general de la agricultura, y ahora en particular al cultivo de los naranjos, voy a exponer sencillamente lo que sobre él he experimentado yo mismo, unas veces regandolos, y otras sin regarlos, a fin de que el hortelano se acomode con lo que se conforme más a su idea y a sus facultades.

Riego parc malo

226 — El primer naranjal que tuve, lo puse distante más de ochenta varas del agua con que podia regarlo al principio sólo regué a mano los naranjos mientras fueron chicos, pero cuando crecieron y se

hicieron frutales, no los regué en muchos años, hasta que viendo que sufrían mucho en las grandes secas, me resolví a meterlos en riego a cuyo fin armé en escala dos saques de agua para cigoñales, porque habiendo de levantar el agua de la laguna del Miguelete, a cuya orilla esta mi chácara, a la altura de algo más de nueve varas no era bastante un solo saque para facilitar el riego Con este objeto puse un saque inmediato a la laguna, con que por medio de cigoñales se llenaba un estanque de cal y ladrillo que estaba superior a su nivel de tres a cuatro varas de ese estanque extraían el agua dos cigoñales que trabajaban a la par y la subían a una pileta, desde la cual por una canal de madera, puesta sobre pilares tambien de madera, corría el agua hasta la parte superior de los naranjos, que por canales y eras practicadas en el mismo terreno en que se hallaban, se les distribuia a todos, y quedaban perfectamente regados

do de re garlos

227 — Con este beneficio, que les hacía en los estios secos, prosperaron y crecieron cuanto se podía desear, pero viendo después que se me enfermaban, según queda referido atribui el vicio que contraían las raíces a la mucha agua con que llegaba a anegarlos, y suspendí de regarlos en adelante, tratando sólo de poner nuevo naranjal en otro terreno mas bajo y mas cercano al agua, como en efecto lo puse según el método que describí en el número 219 En este lugar regue los naranjos cuando pequeños, así como lo había hecho con los del primer naranjal, y entretanto me fui desengañando de que los naranjos, que de él se me habian perdido, y seguian perdiendose de a dos de a tres, y aun de a cuatro, en cada año, no provenia de daño alguno que por el agua del riego

ermedad mal chacada al riego

les sobreviniese a las raices, sino de otra causa, que para mí era y es oculta, en vista de que habiendo cesado de regarlos muchos años había, no cesaban por eso de irse perdiendo sucesivamente aun aquéllos que se conservaron buenos muchos años después del riego

228 — Este desengaño me animó a dar riego a los del segundo naranjal cuando comenzaron a dar fruto, si sobrevenían algunos años secos En ellos no dejé de regarlos copiosamente, cuya operación me la hacía mucho mas facil no sólo la cercanía del agua, sino también el hallarse los naranjos en terreno mas bajo Este socorro junto con el buen terreno en que se hallaban, los puso dentro de pocos años tan frondosos y frutales, que eran el hechizo de cuantos los miraban Creí por algún tiempo que aquí iban a tener mejor suerte y más larga vida que los primeros, pero hay ya algunos años que no tengo esperanza de eso, porque ya van perdidos de ese segundo naranjal muy cerca de una docena de ellos Así recurro ahora a conservar depósito permanente de naranjos nuevos para irlos sustituyendo en lugar de los que perecen

Descubre tiempo

229 — Mientras asistía con el riego en las grandes secas a estos segundos naranjos, abandone el resto del primer naranjal a toda la inclemencia de los tiempos y este abandono me hizo conocer que aunque las secas les hacen parar la vegetación, y si son largas, les obligan también a encartuchar las hojas, nunca llegan al extremo de perderlos enteramente, yo a lo menos nunca he advertido que por seca se me haya perdido naranjo alguno

230 — De cuyas observaciones se deduce que para los naranjos pequeños, y para los recien trasplantados es necesario el riego en los estíos que vienen secos

que para los grandes les es conveniente y provechoso, como puedan regarse completamente bien, que éstos ni porque se rieguen, ni porque dejen de regarse, llegan aquí al término que les es natural, y digo esto porque la muerte que los arrebata, es siempre prematura, y antes que esos árboles lleguen a disponerse para ella, pues les sobreviene sin haberse cubierto de musgos, o de aquellas plantas parásitas, con que se afean otros arboles cuando están arruinados o llegan a la vejez que tampoco se les advierte carcoma ni otro accidente, que nos anuncie que su fin esta cercano, sino que hallándose en la flor de sus años y con toda la lozanía de la juventud, repentinamente y sin frio ni calentura, como se suele decir, manifiestan que van a morirse, entristeciéndoseles una u otra rama, y se mueren en efecto, como se ha dicho antes

glas de la experiencia

231 — Esta última deducción, sacada de la experiencia, seria bastante para retraer a un hortelano del cultivo de los naranjos si el remedio para sustituir a los que se enferman, no estuviese en su mano, aun que no lo este el de curarlos y si, aún con el disgusto de verlos perecer, no le pagasen asi los vivos, como le pagaron los muertos mientras vivían, el trabajo de su cultivo Pero ya se ha dicho que con un depósito de naranjos nuevos, que es facil lograr, está remediada la falta de los que se mueren y ahora digo que el cultivo lo pagan bien esos árboles preciosos, como los gobiernos suelen hacer respetar la propiedad del pobre labrador, que si en la guerra es la presa, y el principal objeto del soldado sin disciplina, en la paz lo es también de la petulancia injusta y grosera de algunos jóvenes, que se tienen por urbanos, y son aspirantes a títulos mayores Cuando salen estos se-

ñoritos a divertirse al campo, no parece sino que salen llenos de sí mismos y de la idea de superioridad a cuantos destripaterrones riegan la tierra con el sudor de su rostro Sobre un supuesto tan ruinoso, cuando llegan a una casa, si no se entran a la huerta *hospite insalutato,* como sucede muchas veces, exigen que el dueño, que nada les debe, ni aún las más comunes atenciones, les franquee la arboleda Si por justos motivos, que le sobran, o porque como dueño y usando de su derecho, se niega a franquearla — allí es Troya, y allí son los denuestos y desverguenzas con que lo cargan y lo insultan en su propia casa Es imponderable el perjuicio que esas tropelías y otras semejantes, con que frecuentísimamente se viola el derecho de propiedad de los labradores, traen a la agricultura y era menester que para evitarlo el gobierno metiese en eso la mano muy seriamente y sin cansarse No ha mucho tiempo que un sujeto, que viven en el campo, me dijo que el nuevo Consulado de Montevideo le había encargado le indicase los medios conducentes para fomento de la agricultura Yo le sugerí satisficiese al justo deseo del Consulado con laconismo y en dos palabras, diciéndole — que para fomento de la agricultura en Montevideo bastaba que a los labradores no se les hiciese daño. Alguna vez, sin salir de mis observaciones, explicaré más latamente el énfasis de mi proposición Ahora sigamos con los naranjos

Labradores pe
seguidos en p
y en guerra

232 — Es conveniente, después de haberlos trasplantado, mantener limpio de malas hierbas todo el terreno en que se hallan, y por no mantenerlo limpio sólo por los naranjos, se pueden sembrar, sin embarazarlos, algunas legumbres y hortalizas, como porotos, tomates, pimientos, etc. etc., pero es menester

guardarse mucho de plantar cerca de ellos orégano, romero, alhucema o violetas, porque esas plantas re secan mucho la tierra, en que se alimentan, y ofrecen en sus raices comoda acogida a las hormigas, particularmente a unas hormiguillas ligeras de color de pulga, que sin comer las hojas de los naranjos, se alimentan de su jugo, y las ensucian con una caspa negra como hollin, que los aniquila y desluce

antas que le son dañosas.

233 — Cuando puse mi primer naranjal hice por sus calles tres caminos anchos, y para adornarlos, los guarnecí de esas plantas aromaticas De alli a algún tiempo advertí que las hojas de los naranjos se me llenaban de manchas negras y advertí también que esas hormiguillas, de que acabo de hablar, subían y bajaban con mucha ligereza por el tronco de los arboles, y que en sus hojas se entretenían mucho Desde luego hice juicio que ellas eran la causa de la suciedad de las hojas, y sospeché que desovaban en las hojas mismas, porque se veian las manchas, que eran redondas como una lenteja, con el centro algo mas elevado que las orillas, y que apretandolas con el dedo salia de lo interior de ese centro elevado un humor como de huevo, o de hormiguilla nueva, que se reventaba Me dediqué a matar las hormigas que subían y bajaban por el tronco, pero el trabajo de un hombre, destinado a solo un arbol no era bastante para exterminar las que él tenia, aunque siguiese con ese afán por muchos días Mas advirtiendo que se abrigaban debajo de las plantas aromáticas que he dicho, concluí que si las hormigas desovaban en las hojas de los naranjos, tenían su guarida, o cuartel general, digámoslo asi, en las raíces de ellas Con esta observacion saqué de raíz de las orillas de los caminos to-

anchas en los naranjos

das las plantas que había puesto para su adorno y sola esa diligencia basto para que desapareciesen las hormigas, y las manchas de los naranjos, que con ellas estuvieron afeados por más de dos años

234 — Al paso que van creciendo los naranjos se van desfaldando todos los años por agosto del modo que se dijo de los árboles en general hablando de la poda en el número 199, pues una de las cosas que más hermosean a los naranjos, es que caminen sobre un solo pie, proporcionado a su copa Yo tengo naranjos que he desfaldado hasta dos varas de altura, y con ser ese pie, al parecer, tan alto, son hermosísimos los árboles, porque los naranjos con el peso de la fruta saben encorvar las ramas hacia abajo de modo que con ellas cubren en el estío sus raíces, y las defienden de los ardores del sol, tocando muchas veces en el suelo con las puntas y con las naranjas que en ellas tienen Por entre las ramas y el tronco forman comúnmente una campana del modo que en el número 193 se dijo la formaban las higueras, y eso hace que ese pie alto, aunque desnudo de ramas, no esté falto de ellas para su abrigo y el de las raices, cosa de mucha importancia a fin de defenderlas de los fríos, y en especial de los rayos fuertes del sol

Se podan poco a poco

235 — Mientras fueron pequeños defendí yo mis naranjos de las hormigas comunes con arandelas de barro después que las arandelas se rompieron, o porque al menor descuido se quiebran, o porque creciendo los arboles las revientan los troncos mismos, que no caben en ellas, los defendía con cerdas de vaca en la forma que voy a decir — se toma un mechoncillo de cerdas blancas de vaca, y digo *blancas*, porque son comúnmente más finas que las negras, y son tam-

bién mas crespas las cerdas que se toman se enredan en todos sentidos y se devanan algun tanto, después de bien enredadas devanadas se tuercen flojamente como quien hace una torcida para un candil, y se ciñe con ella, también flojamente, el cuello del árbol, o aquella parte mas delgada del tronco, que cuadra cercana a las ramas, con tantas vueltas cuantas puedan darse con la torcida, y se concluye dando con las puntas de la torcida dos vueltas sobre las mismas puntas, y tirándolas en sentido contrario con las dos manos, como los zapateros cuando tiran los dos cabos, queda la cerda asegurada suficientemente, sin apretar con ella el árbol, asegurada la cerda, se esponja y se eriza cuanto se puede, y tomando una pluma mojada en aceite de cualquier cosa y calidad que sea, se tocan ligeramente con ella las cerdas erizadas, de modo que queden con un rocío superficial de aceite, que es lo que basta para que las hormigas que intenten vencer el obstáculo de las cerdas, vuelvan atrás Cada ocho días se reconocen las cerdas, o antes si ha habido lluvia que suele lavar el aceite, y se aflojan algun poco si se ve que el arbol, que va creciendo, se aprieta con ellas, porque si se descuida esa diligencia suelen las cerdas encarnarse y cortar el árbol se vuelven entonces a tocar con el aceite superficialmente, o cuando se advierte que lo necesitan Esta ocurrencia de las cerdas fue aquí de don Francisco Calvo, a quien las vi usar antes que a nadie, y es cierto que son buenas para defender los arbolitos cuando se tiene el cuidado, que se ha dicho, por cuyo motivo he tenido por conveniente dar noticia del modo con que se deben usar, porque suplen la falta de arandelas, que no todos pueden costear, ni siempre se pueden poner a los árboles.

:fensivo de cerdas

236 — También parece conveniente para el que no lo sabe, dar noticia de las arandelas Arandela para los árboles es una canal en círculo que el alfarero hace de barro en su torno, dandole a la canal como tres pulgadas de ancho, y tres y media a cuatro de profundidad en el centro de la canal deja vacío otro círculo pequeño, que tendrá seis a siete pulgadas de diametro, por el cual se mete la arandela en el arbolito, que se pretende resguardar con ella de las hormigas, y sentándola en el suelo horizontalmente y anivelada, se llena de tierra suelta el vacío del centro que no lleno, ni debio, ni pudo llenar el tronco la canal se llena entonces de agua, que conservandose en el estío veinticuatro horas, es lo bastante para que las hormigas, que por fortuna son muy torpes para nadar, no penetren al arbolito Cuando la arandela no tiene vidriado, se le da por lo interior de la canal con sebo caliente, que se toma con un hisopillo de lana, pero cuando esta vidriada no necesita del sebo para que el agua no se resuma En el invierno dura el agua de las arandelas tres y cuatro días, y en el estío solo suele durar las veinticuatro horas, que se han dicho, porque entonces a más de la que exhala el sol, derraman mucha los pajarillos, que acuden a beber, a bañarse y zampuzarse en el agua, cuando al caer el sol se les echa a las arandelas, que es el tiempo de llenarlas, porque las hormigas que en el estio huyen del sol fuerte, solo salen desde que va a ponerse hasta que al día siguiente vuelve a subir y a calentar mucho, que es cuando se recogen

Forma de la arandelas

237 — Algunas veces sucede que por lleno que esté de tierra el círculo interior de la arandela, penetran las hormigas por debajo de ella, haciéndose conducto

entre el tronco y la arandela, sacando la tierra como acostumbran y abriendo agujero Para remediar este daño se tiene guardada de propósito una porción de arena menuda, que esté seca y bien suelta se acude con un plato de ella y echando en el agujero toda la necesaria hasta que se obstruya, se aprieta después con los dedos de modo que quede bien cerrado cualquier conducto Después de esta operacion se llena con la misma arena suelta todo el vacío que haya entre la arandela y el tronco este recurso que he tenido muchas veces, particularmente para defender los olivos, lo he experimentado muy bueno y eficaz al mismo tiempo que lo recomienda el ser muy fácil Cerrado de ese modo el conducto se matan con la mano las hormigas que han quedado ocultas entre las ramas y las hojas, porque por instinto saben ocultarse cuando sienten mano enemiga que pueda estrujarlas

Recurso a la arena

238 — Los naranjos fuera de la enfermedad mortal, de que se ha hablado muchas veces, no tienen aquí otro enemigo, a lo menos hasta ahora no se ha manifestado, que la hormiga negra de color de pólvora, contra la cual se acaban de señalar dos preservativos, porque raros son los bichos de cesto que suben a roer las hojas de los naranjos, cebándose más comúnmente sólo en las de los manzanos y membrillos que en las de otros árboles El gusano roedor que taladra a los manzanos, a los membrillos, a los guindos y a los damascos, nunca se ha visto que toque a los naranjos así éstos no tienen por ahora otro enemigo que la hormiga, contra la cual se acaban de prescribir dos remedios preservativos, pero el hortelano no contento con mantenerse sobre la defensiva, echa mano con frecuencia a las armas ofensivas, y ataca a las hormi-

Remedio contra hormigas

gas en sus propias trincheras y hormigueros, dándoles el asalto por las mañanas y antes que salgan de su abrigo

239 — Para matar los hormigueros se descubren el día antes a media tarde cuando se espera que la mañana siguiente ha de ser fria, y que por el frío estaran todas reunidas en el hormiguero Este se descubre no quitándole toda la tierra, o especie de bóveda que lo cubre, sino quitándole sólo la tierra que baste, así en el contorno de la olla como por encima a fin de que los que lo han de matar al dia siguiente, no tengan otra cosa que hacer sino matarlo El descubrirlo cuando el sol está alto todavía, o a media tarde, se hace con el objeto de que las hormigas que andan fuera y hallan embarazado el paso a su hormiguero con el trastorno de la tierra inmediata a él, tengan lugar de hallarse camino y acogerse todas a su abrigo Dispuesto así el hormiguero van dos hombres a la mañana siguiente al salir el sol con un barril de agua en una palanca (si la tarde antes no lo habian puesto ya cerca del hormiguero) y echándole parte de ella, lo amasa uno muy bien con una azada, mezclando la tierra que lo cubre y la de los contornos con el agua y con las hormigas se repite más aguas si lo exige el amasijo, y después que las hormigas están bien batidas y amasadas con el barro, se echan fuera de la olla con la misma azada con que se batieron puesta fuera la masa se hace un montoncillo de la figura que tiene el trigo cuando se amontona en la era, y con la misma azada, metiéndola en agua, se alisa el pan de barro a fin de que las hormigas queden bien sepultadas en él.

Modo de matarlas

240 — Conviene que el pan quede fuera por algunos días, porque las hormigas, que por los conductos se escaparon de entrar en el amasijo, o las que con el trastorno de la tierra habían quedado fuera del hormiguero, acuden al montón amasado a buscar sus crías o sus huevos. y entonces el mismo día, cuando ya ha calentado el sol y se ven muchas trabajando en tala drar el pan, se le echa un poquillo de agua, v se amasan con las otras que están muertas en él Esta operación se repite si nuevas hormigas acuden al pan Muchas veces sucede que muerto un hormiguero, fuera de las hormigas que acuden al montón amasado, borbotan o revientan muchos hormiguerillos en el fondo de la olla que quedó vacía, o en el contorno y a éstos es fácil exterminarlos sin más diligencia anterior que llevar un poco de agua la misma mañana, en que se han de matar, y a pocos golpes de azada que se den, se descubren grupos de hormigas amontonadas en pequeñas ollitas, las que sucesivamente se van ama sando hasta acabarlas

Modo de rematarlas.

241 — Algunas veces se hallan hormigueros considerables o más abajo de la olla en que se mató el primero, o por sus lados, y éstos se matan del mismo modo que los demás Otras veces hacen las hormigas sus ollas debajo del tronco de los árboles y si las hacen debajo de algún naranjo o de otro árbol que interese conservarlo, ya se ha dicho en los numeros 17 y 18 el modo que hay para desalojarlas sin tocar en el árbol, o también se pueden desterrar echando en el mismo hormiguero o muy cerca, carne podrida u otra cosa que dé mal olor Yo desterré un grande hormiguero que se me había guarecido debajo del tronco de un ombú, echando con repetición cosas de

Continua la materia

mal olor a la entrada del hormiguero que se hallaba entre dos gruesas raíces, y el destierro fue tan largo que las hormigas no volvieron jamás

242 — Algún tiempo viví con la esperanza de aniquilar las hormigas de mi huerta, usando para matarlas del agua hirviendo en lugar de la fría a cuyo efecto hacía calentar el agua en dos tachos grandes Así lo practiqué por cinco o seis meses consecutivos, pero viendo que, aunque con el agua caliente las hormigas se remataban mejor que con la fria, no por eso dejaba de haber hormigas en abundancia, perdí la esperanza que tuve, renuncié a ese método pesado de calentar dos o tres barriles de agua diarios, y me acogí al método con que las mataban todos los demás concluyendo de esa experiencia que el matar hormigueros es en este país una tarea de todos los años y de todas las estaciones, particularmente de las en que las mañanas son frías y que después de esa tarea continua no se verá ninguna huerta libre de ellos

Acabar las hormigas imposible

243 — Por esa experiencia a un vecino mío, que fue don Francisco Ortega, le dije que para libertar de las hormigas las estacas de olivos, con que había llenado un cuadro de tierra, pusiese arandelas a las estacas, añadiéndole que los olivos eran muy perseguidos de ellas, y que necesitaban más que otros árboles de ese preservativo en los primeros años Me preguntó entonces si las hormigas eran infinitas — No son infinitas, pero por su multitud y por su prodigiosa fecundidad son inacabables — Pues si no son infinitas yo las he de acabar, poniendo un hombre que no haga otra cosa que matar hormigas En efecto lo puso, y me dijo que diariamente mataba ocho o diez hormigueros Pues con todo ese cuidado no pudo

Las hormigas no son infinitas, pero no se acaban

defender los olivos de que las hormigas se los acabasen En tiempo de calores estuve un dia en su chacara, y habiendo bajado a ver los olivos en su compañía, me manifestó el daño que le hacían en ellos, no sabia qué sabandijas, porque no sólo le comían los brotes que echaba, sino que también le comían la corteza, y hasta la madera de las estacas Yo le dije que aquel daño era de hormigas — ¿Cómo pueden ser hormigas, cuando no se ven hormigas en todo este contorno? — Pues son hormigas que usted no ve ni puede verlas, porque las hormigas que en el invierno hacen el daño de día, en el estío lo hacen de noche Yo no sé si se conformó con lo que le dije, pero lo que sé es que él no logró en su chacara ni un olivo de todas las estacas que puso

244 — Volviendo a los naranjos, es menester cuando se desfaldan tener cuidado de cortar todas las espinas del tronco a fin de que no lastimen cuando se anda con el árbol Esas espinas, que al principio son largas y delgadas, cuando el árbol crece y se engruesa, se recogen y se ponen muy gruesas en su base, y se hacen tan fuertes que parecen de acero Y asi es menester cortarlas mientras son tiernas Cuando los naranjos están con fruta suele un hombre subirse a ellos para coger las naranjas, que hay en lo interior del arbol, y para esta diligencia es necesario, a más del tronco, tener también limpia de espinas aquella parte de las ramas, en que se ponen los pies, que conviene estén desnudos y sin calzado alguno, porque si el árbol corre o se halla con vegetación viva, le hace mucho daño el calzado, principalmente el grosero de tamangos, o botas fuertes, con que suelen calzarse los negros y gente de trabajo. Yo he visto naranjo, en

e sube a los
aranjos con
es descalzos

que quedaron impresas por mucho tiempo las huellas de esos calzados fuertes, pues cargandose sobre la corteza del árbol que corría, la estrujaron moviéndola de su lugar.

245 — Para tomar la fruta que está en lo exterior de la copa, o inmediata, se usa de escalera grande de pie, en que se apoya, y casi siempre es necesario cortar el pezón, porque si está la naranja muy agarrada a el, como sucede mientras no está perfecta mente madura, se suele romper la corteza de la naranja antes que soltarse de su pezon, si este no se corta Aquí nunca esta la naranja perfectamente ma dura sino a fines de octubre, y desde entonces para adelante se desprende de su pezon mas facilmente y esto prueba que aunque el árbol no la despide, la ha destetado ya y prueba también lo bien hallado, que esta el naranjo con su fruta, pues aun despues de madura no la despide, como despiden la suya los demás árboles, sino que siempre es menester, digamoslo así, quitársela por fuerza No parece sino que ese árbol precioso quiere gallardearse con sus manzanas de oro, y quiere que le adornen su verdor brillante, aunque esté lleno de flores y de nuevo fruto

Con escaler mejor

246 — Los naranjos chinos se injertan en naranjos agrios sólo desde que su vegetación se ha declarado bien, que es desde mediados de octubre hasta fines de abril desde cuyo tiempo adelante o para del todo o se disminuye Con esto queda dicho que no admiten mas injertos que los de escudo Para sacarlo del naranjo chino se escoge de arbol selecto ramita nueva, y en ella el ojo que sea saltón y no tenga espina, porque si la tiene, cuando el escudo se saca sale agujereada su corteza por el lugar en que estuvo la espina

Chino se injeta en agrio

y he experimentado constantemente que esos escudos agujereados se pierden todos Si el escudo tiene dos o tres ojos pareados, que solo se suelen ver en el arranque de las ramitas nuevas, he experimentado también que es mas seguro que el que tiene solo un ojo

247 — Cuando se saca el escudo de la ramita ya se debe haber preparado antes el árbol o arbolito, en que se ha de hacer el injerto, cortando las espinas inmediatas al lugar donde se ha de poner el escudo, que es siempre, sea el arbol grande o sea pequeño, en rama nueva del año, o del inmediato, si el año mismo no la ha criado aún suficiente y se cortan las ramillas que puedan embarazar la operación del injerto, y las espinas inmediatas, o por mejor decir todas aquellas que puedan ofender las manos, porque si no se tiene esa precaución con el cuidado del injerto suele el injertador descuidar de sí mismo hasta que alguna espina con alguna punzada, que escuece más de lo necesario, le advierte su descuido También se prepara el árbol haciendo en su rama o ramas la te mayuscula, de que se hizo descripción en el numero 130 pues este injerto es lo mismo que aquél, sujeto en todo a las mismas reglas y requisitos

[Margin: ; cortan las espinas]

248 — No puedo determinar en qué tiempo de los seis meses que corren desde mediados de octubre hasta mediados de abril se debe injertar con preferencia, porque en todo él he experimentado que si algunos injertos se logran, muchos se pierden Solamente digo que para esos injertos se elijan con preferencia los dias frescos de la primavera, estio y otoño antes que los ardientes, y que siempre se injerte por la tarde al caer el sol, como también cuando el tiempo no ame-

[Margin: ías frescos para injertar]

naza con lluvia próxima, pues si ésta sobreviene inmediatamente se suelen perder por mucho que se resguarden con la ligadura de que se habló en los números 131 y 132.

249 — También se suelen hacer injertos de naranjos chinos en plantas de limones comunes, que son los medios entre los limones sutiles y los reales, y prueban muy bien ellos Yo tengo un injerto de chino en limón real, que aunque de frutal tiene ocho o diez años, no se le ve traza de salir de la estatura pequeña, en que, sin envejecerse ni manifestar enfermedad alguna, parece que se ha fijado Alguno que guste tener árboles enanos, o que por el terreno le acomode la estatura menguada en los naranjos, puede hacerlos injertar en limón real Por lo que a mí toca, gusto verlos llegar a la estatura prócer y gallarda que aquí es común: y así los injerto algunas veces en limones comunes, pero las más en naranjos agrios, siempre que los tengo, porque en ellos prueban muy bien, y porque son más análogos y semejantes al naranjo chino que todos los otros árboles de esa familia

Enano en li... real

250 — Los limones comunes aquí se crían bien de semilla, y su vegetación es más pronta que la de los naranjos, porque éstos, aunque el año sea favorable, hacen pausas y paradas cuando crecen, en vez que la vegetación es continua en los limones, como no la haga detener alguna seca· son también muy frutales cuando llegan al tamaño y edad competente Pero si alguno quiere tener un limón, que sea un perpetuo almacén de su fruto, lo conseguirá sin más diligencia que injertar limón común en naranjo agrio, pues el limón común sobre el pie de ese naranjo, hallándose en terreno bueno y jugoso, se ve siempre cubierto de

Limones con... nes en naran... agrio muy f... tales

fruto de varias edades y tamaños, aunque la cosecha más grande y principal es siempre desde el equinoccio de setiembre hasta el fin del año

251 — Los limones reales vienen asimismo muy bien de semilla, y son muy frutales aunque no se injerten, pero como su fruto no se estima tanto por el agrio, que es algo más suave que el de limón común, cuanto por su tamaño y por su gruesa corteza para hacer dulce por la que viene a ser un *quid pro quo* de la cidra, basta que una huerta tenga dos o tres de esos árboles Se pueden injertar en limones comunes y en naranjos agrios, pues en unos y otros prueba bien ese injerto

Real

252 — El limón sutil, que da limoncitos pequeños, algo menores que huevos de gallina, cuando están maduros, solamente viene de semilla, el arbol que los da es muy fecundo, y aunque el agrio que tienen es muy fuerte y muy abundante, porque la corteza de esos limoncitos cuando estan maduros es fina como un pergamino, pero se estiman no tanto por su jugo, que dicen tiene algo de venenoso, cuanto porque estando a medio crecer y del tamaño de un huevo de paloma, se hace de los limoncitos enteros un dulce, que está reputado por exquisito He dicho que el árbol viene solamente de semilla, porque habiendome perdido un hielo muy fuerte dos arbolitos que tenía en mi chácara, injerté con mucho cuidado en limones comunes escudos de ese sutil, y todos se me perdieron sin embargo de haber repetido los injertos segunda vez Después supe que a otros les habia sucedido lo mismo, y quedé en la persuasion, que tenían los que inútilmente habían hecho la misma diligencia que yo, que esos arboles no sufren que los injerten, y que por

util no se injerta

su naturaleza propenden a ser siempre silvestres, como lo son los pimientos que aquí llaman *cumbarís*, que son los más pequeños, pero los más fuertes y picantes de toda su familia Estos árboles se crian muy lindos sobre un solo pie, porque tienen la hoja menuda de un verde oscuro, y su copa, que la suelen tornear bien, es muy redonda

253 — También se puede criar la cidra sobre un solo pie, pero juzgo conveniente dejarla que eche cuantas sierpes quiera, pues así se logra en poco tiempo un matorral de cidras que dan mucho fruto Yo tuve al riego una de ese modo, y en pocos años, me daba cidras por centenares, algunas de más de dos libras de peso, pero la arranqué del lugar donde la tenia, y puse en él un naranjo chino, porque ese arbusto me obligaba, a fin de que no se helase, a hacerle todos los años un techo, en que empleaba ocho cueros de vaca, a más de la mucha palitrocada con que lo sostenía Este gasto, que no me lo pagaba con su fruto, me disgustó de que ocupase un lugar que Cidra podia dársele a un árbol incomparablemente mas hermoso y más útil, cual era un naranjo chino De las reliquias de esa cidra he puesto este año una planta cerca de mi habitación al abrigo de paredes, donde si no diese ni tanto ni tan grande fruto cual era el que me daba la puesta al riego, no tendré a lo menos la incomodidad de hacerle casa todos los inviernos, pues este árbol es de todos los citrinos, que yo conozco, el mas expuesto a helarse después de la cidra lo es el limon sutil después el limón común, y por último el real El naranjo agrio resiste más al hielo que todos los nombrados, y el chino es finalmente el que resiste más que todos, y suele o no helarse, o helarse menos

que los otros, cuando los demás se hielan o en el todo o en parte de suerte que por esta graduación se echa de ver que los árboles citrinos por su pura y salvaje naturaleza, digamoslo así corresponden a los climas más ardientes de la zona tórrida

254 — No hago memoria ni de las limas, así agrias como dulces, ni de las toronjas, ni de otros arboles citrinos que se pudieran tener, pues los hay aquí, y se han cultivado ya en varias partes, así porque no as toronjas. tengo experiencia de esos árboles, no habiendolos cultivado nunca, como porque veo que algunas de los que los han tenido, se han cansado ya de ellos, y los han abandonado prueba clara de que su mérito es muy corto o tal vez ninguno

255 — Escribiendo mis observaciones sobre la agricultura no sólo me he propuesto decir lo que he experimentado en el cultivo de los árboles y de otros vegetales, sino también el modo con que se puede sacar de ellos todo el partido que yo sepa, a fin de que un hombre de campo, que muchas veces vive aislado y sin comunicación, se halle, sin salir de su casa, con una memoria o prontuario, que le facilite muchas cosas útiles, que se le pueden ofrecer y quiera hacerlas Así voy a decir algo de lo que se puede practicar para hacer dulce de las frutas citrinas, que son las más difíciles de dulcificar de cuantas frutas tenemos aquí

256 — El modo, pues, de hacer dulce de todas las frutas citrinas, es tomarlas cuando se acercan a pintar, que es cuando tienen la corteza más grande, más gruesa y en mejor sazón para dulce Entonces se les quita la pelicula, de que están cubiertas, o bien ras-

pándola si las cortezas son delgadas como sucede en las naranjas y limones sutiles, o bien cortandola superficialmente si las cortezas son de cuerpo como sucede en las cidras, limones comunes y reales Despellejadas las frutas se parten en dos, en cuatro, en seis o mas cascos segun su tamaño, y echandoles fuera la semilla, se ponen a endulzar en agua del tiempo, que cuanto más delgada ya se deja entender que es mejor el agua se les muda todos los dias, y cuando se ve que han soltado mucha parte de su amargura, lo que se conoce por el gusto del agua, se sancochan en agua pura con el objeto de que las cortezas se enternezcan y no queden zapatudas y muy consistentes sancochadas se escurren, y después de haberse enfriado se vuelven a poner con agua del tiempo por algunos pocos días hasta que por el gusto del agua, que se les echa fuera, se conoce que se han dulcificado lo suficiente para echarlas o cocer en el almibar. Si las cortezas son de mucho cuerpo suelen tardar en dulcificarse quince, y veinte dias, pero si son delgadas suelen ponerse en buen estado a los diez o doce, y tal vez en menos

Dulce de las citrina

257 — Para dos libras de cortezas, que se pesan después de bien escurridas, considero necesarias cinco de azúcar, porque si generalmente para cualquier otra fruta, que se quiera conservar por medio del azúcar, se necesitan dos libras para una de pasta, no es mucho si se exigen dos y media para una de cortezas, que de suyo son amargas, cuando en el dulce nunca se suele pecar por exceso de azúcar, y muchas veces se peca por su falta. Puesta el azúcar correspondiente a la pasta en un tacho de cobre bien fregado y bien limpio, se le echa agua muy clara de aljibe, y si no

Almíbar

cualquiera otra que sea cristalina y delgada y en ella se deslíe el azúcar desleida se toma un huevo, al que se le echa fuera la yema, y deshecha su cáscara junto con la clara se mezcla y revuelve en el agua en que está desleída el azúcar se pone el tacho a un fuego lento, en el que desde que se empieza a calentar el almíbar van subiendo las heces, que con una concha o espumadera se van echando fuera hasta que por el hervor del almíbar suben todas las más groseras, las que apuradas se aparta el tacho, dejando enfriar el almíbar, a cuyo efecto se puede echar en un lebrillo o en otra vasija limpia refrescado el almibar se cuela por un lienzo a propósito para ese fin colado el almibar y enjuagado el tacho, se vuelve con el almíbar al fuego lento, y se continúa desnatándolo con una concha, de las que el Miguelete cria en muchas partes, hasta que el almibar queda bien purificado, lo que se conoce cuando en el hervor blanquea el almibar sin despedir nata ninguna

258 — Cuando el almibar esta bien purificado, y antes que tome punto, se echan las cortezas en él, y revueltas con el almibar se continua al fuego lento hasta que las cortezas quedan bien cocidas y el almibar toma el punto debido, lo que se conoce sacando un poquito en una cuchara, y si frío se ahila al derramarlo es prueba de que ya tiene el punto suficiente

lce en punto

Entonces se aparta el tacho del fuego, y dejando enfriar alguna cosa, el dulce se pasa a las vasijas en que, bien tapadas, se debe conservar Conviene que las vasijas sean pequeñas a fin de no meter en ellas muchas veces la cuchara, con que se saca el dulce, lo que no le hace favor, aunque para sacarlo se use de cuchara de madera, o de aquellos cucharoncillos de pe-

dernal, que nos vienen de Inglaterra para sacar sopa, los que para sacar dulce reputo mejores que ninguna otra cosa En este dulce y en el de los limoncitos sutiles no se espera a que el almíbar tome punto para echar en él las cortezas, a fin de que tengan tiempo suficiente de cocerse bien con el almibar y de que no queden duras, como acontece cuando se echan al almibar más tarde, y mucho más cuando anticipadamente no se sancochan según se dijo en el número 256

259 — El dulce de limones sutiles se hace del mismo modo que el de las cortezas ya explicado, sin otra diferencia que la de que los limones sutiles no se cortan, sino que después de raspada la película de la corteza, y taladrados desde el pezón a la flor con un punzoncito, que puede ser de hierro, se echan enteros a endulzar en agua buena siguiendo en todo el método propuesto para las cortezas, porque la hermosura de este dulce pende en mucha parte de que la fruta se dulcifique entera, pues para hacerlo se toman los limoncitos cuando están a medio crecer y sólo del tamaño de huevos de paloma, o cuando mas del tamaño de una nuez Yo lo he comido hecho por una hermana mía, tan delicado como el mejor que viene del Brasil, y lo hacía del modo que acabo de decir

De limones s
tiles

259. (bis) — Para hacer dulce no es necesario que el azúcar sea superior, porque como se purifica del modo que se ha dicho, queda el almíbar, aunque se haga con azúcar húmeda y ordinaria, tan claro y transparente como si se hiciese con blanca y tan superfina cual suele venir de La Habana Entre una y otra azúcar no hay más diferencia que la de que el almíbar hecho con azúcar superior se purifica más pronto y con menos merma que el que se hace con azucar or-

Sorbete

dinaria de lo cual tengo experiencia en el dulce que de varias frutas acostumbro hacer en mi casa Para hacer sorbete de limón, de naranja y de guindas basta echar el zumo de estas frutas ácidas en el almibar antes de acabarse de purificar, y echarlo en la cantidad proporcionada al almibar, lo que se gradúa y arregla por el gusto Para extraer el zumo de naranjas y limones no hay mas que partir a cercen estas frutas y exprimirlas, pero para extraer el de guindas es menester sancocharlas primero y despues de frias se exprimen entre las manos, echando su jugo en el almíbar antes de purificarse del todo según se ha dicho se continúa después purificándolo hasta que el almíbar ha despedido todas las heces, y se le da al sorbete un punto bastante para que se conserve, pero no muy subido a fin de que sea fácil desleírlo al golpe del agua que se echa en el vaso para tomarlo, revolviendo un poco con una cuchara

Partido que se puede sacar de la madera de naranjo

260 — Antes de despedirme de los naranjos creo conveniente decir que los troncos de los que se nos pierden, me parece que se pueden aplicar para tacos de los cubos o mazas de las carretas cuando se hallan ya muy bocinudas El año próximo pasado he tenido por la primera vez esa ocurrencia, porque con ocasion de tener que componer una carreta vieja ocurrí a la ciudad para que me comprasen la madera necesaria y dos zoquetes de algarrobo para las bocinas de tres cuartas de largo, y diez pulgadas de diametro, me costaron seis pesos. Entonces me acordé de los muchos hermosos troncos de naranjos perdidos, que se habian sacado sin darles mas aplicación que al fuego de la cocina, y entonces hice resolución de conservar a cubierto los troncos de otros naranjos que

se sacasen en adelante En efecto, en el presente invierno se han sacado tres o cuatro naranjos perdidos, y de ellos he reservado dos, que son los más gruesos, para el fin que he dicho, pues me parecen mejores para las bocinas que los algarrobos, porque la madera de naranjo es de duración para donde no le da el agua y teniendo, como tiene, la consistencia suficiente para que contra ella luche el eje, y no siendo muy dura, ni se calentará tanto la bocina que en ella se haga, ni se calentara tanto el eje, como se calienta y gasta cuando lucha y se lude contra las maderas muy duras que aqui se suelen poner Entre los romanos antiguos se estimaba mucho la madera citrina para mesas y otros utensilios de las casas y es bueno que se sepan los usos a que se puede aplicar, a fin de que ya que tenemos el dolor de ver morir esos arboles en lo mejor de su edad, saquemos todo el partido que se pueda de los que se nos pierden

MEMBRILLOS

261 — Se me habian pasado por alto los membrillos, pero mi olvido no es de extrañar cuando fueron de los primeros árboles que tuvo el Miguelete, y su principal destino es el de ser fundadores de otros arboles, porque fundadores son de los manzanos y perales que se injertan en ellos, sirviendoles de pie y fundamento para sostenerse Esta circunstancia es bastante (aun cuando se hace memoria de ciruelos, que ninguna utilidad nos reportan) para un olvido, que es muy común con respecto a todos los fundamentos y principios de las cosas. Cuando se admira un edificio suntuoso, nadie se acuerda de las piedras fun-

Membrillos, fundadores

damentales que lo sostienen, porque sepultadas donde no se ven, ni a la imaginación de los espectadores les viene el preguntar siquiera por las piedras angulares que se pusieron al edificio La vista se entretiene sólo en las columnas, en el orden de ellas, en sus chapiteles, en las cornisas que lo adornan, en las luces y comodi dad de sus piezas, o en otras partes que están al des cubierto ¿Pero de las bases y fundamentos? — ni memoria Lo mismo que en los materiales edificios acontece en los morales, digamoslo asi de un pueblo ¿Quién se acuerda ahora de los primeros pobladores de Montevideo? De los que echaron los cimientos a esta ciudad ilustre, que al presente ocupa un lugar distinguido en los papeles públicos y algun dia lo ocupara en los fastos o en las historias ¿Quién pregunta por los primeros colonos que con sus brazos fecundaron las riberas del Miguelete, y las regaron con el sudor de su rostro? Reducidos al polvo del sepulcro, y perdida ya su memoria en la noche oscura de los tiempos, yacen tan olvidados, como si jamas hubieran existido

262 — Pero, padres de la patria, sus almas son por naturaleza inmortales, y a vosotros toca hacer algún acuerdo de ellas El primer año secular de Montevideo ya se acerca registrad vuestros archivos, y tal vez hallaréis en ellos que las primeras familias llegaron de Canarias a este puerto el día 24 de febrero de 1726, y las segundas en 1729 La primera época, señalada con la festividad del apostol San Matias, uno de los fundadores de la Iglesia Cristiana, parece la mas distinguida para celebrar el primer siglo de la fundación de Montevideo Entonces es ocasion oportuna de que os acordeis de las almas de los que em-

ño secular de Montevideo

pezaron a abrir sus cimientos Su mérito, por corto que se suponga, siempre es muy calificado y relevante, porque si todas las cosas al principio son difíciles, lo son aún mas las nuevas poblaciones, principalmente si se hacen, como la de Montevideo, en un pais yermo, desierto y sin comercio alguno, porque entonces se carece no sólo de algunas comodidades, con que se alivian los trabajos, sino tambien de lo necesario a la vida A la de Montevideo sobre los obstaculos generales se le añadió el de tener sus vecinos que trabajar la tierra con una mano, y con la otra defenderla de los portugueses que algunas veces fueron enemigos declarados, y siempre fueron rivales de esta poblacion española sobre un puerto y en un pais, a que aspiraban y a que aspiran, y del cual habían sido arrojados en 1724 Solo los que han conocido a Montevideo en sus principios pueden formar cabal concepto del trabajo continuo en que vivian, siendo labradores y al mismo tiempo militares sin sueldo y sin racion Yo, no obstante de haber nacido dieciocho años después del primer arribo de sus colonos, he sido testigo ocular de mucha parte de su trabajo, y pudiera hacer detalles, que ahora se admirarian, si no me separase mucho de mi intento Este mérito nunca se debe olvidar, y repito que es oportuno acordarse de él en la celebridad del siglo de la fundacion de Montevideo.

263 — Cuando en el año de 3 del presente se celebró el siglo de la fundacion de San Petersburgo, nueva capital del Imperio ruso, se llevaron en la carroita en que acostumbraba navegar Pedro el Grande a presenciar la fiesta algunos ancianos de más de ciento cinco hasta ciento veinte años de edad, que cuando niños presenciaron y habian visto echar sus primeros

Fiesta en Peterburgo

cimientos Aquí no se puede hacer otro tanto, porque ya no existe ninguno de los que vieron echar los de Montevideo, pero se puede hacer una función religiosa, cual conviene a un pueblo cristiano y católico, sin que por ella se omitan otras diversiones inocentes a que alcance la posibilidad de un pueblo, que debe tardar mucho en repararse del cúmulo de males que al presente lo oprimen por una guerra la mas destructiva y desoladora que jamas ha sufrido.

264 — Comencé este artículo con la intención de hablar sólo de membrillos, y me ha sucedido lo que a uno que sale de su casa sólo con ánimo de comprar en las tiendas alguna ropa que necesita, y puesto en la calle oye la campana y dice — no — pues voy primero a oir esta misa, a bien que después haré lo que pensaba Si a alguno le parece que con este simil no justifico la digresión que he hecho, le preguntaré — si al que sale de su casa sólo para comprar ropa, y antes de comprarla oye una misa, en que no pensaba, ¿se le podra culpar por esa digresión en una cosa tan diferente de la que se había propuesto? Seguramente me dirá que no, y me dará por razón de disparidad, que aquella persona que sale sólo por comprar ropa, y casualmente oye primero una misa, puede usar con franqueza de la libertad que tiene para todas las acciones en que no ofende a nadie Pero que el que escribe para muchos, está obligado a guardar en lo que escribe el decoro y respeto que se debe a los lectores, no mezclando inoportunamente cosas tan inconexas como son los membrillos con la fundacion de un pueblo.

265 — Conozco la diferencia, y la buena razón en que se funda, y también conozco mi falta, pero si de

ella puede resultar algún bien· si de ella se sigue que pueda hacerse alguna piadosa memoria de los que ya están olvidados ¿no podré cometerla con tan buen fin, y satisfacerme de mi buen deseo? Yo veo en escritores sabios y de mucha reputación, digresiones que sólo las hacen por aliviar la atención de los lectores, que se fatigan muchas veces en una lectura larga y seguida, cuando es monótona y uniforme, otros las hacen no sólo por ese fin que aunque honesto, sólo es de un bien deleitable, sino también por el de alguna utilidad mayor que se proponen De esto podría yo alegar muchos ejemplares que justificasen la mía, pero los omito por no hacer mi digresión más larga Vamos a los membrillos

266 — Ya dije en el primer artículo, en que hablé de cercos, lo útiles que en otro tiempo eran los membrillos para resguardar con ellos las chácaras, y que entonces eran muy frutales Yo me acuerdo y muchos se acordarán también, que se cargaban de tanto fruto, que aún después de soltar la hoja los membrillares, se conservaba en ellos la fruta por muchas semanas, de suerte que se veían amarillar los membrillos por todos los cercos En la chácara que fue de mi abuelo materno don Juan Alonso Castellano, y ahora es de don Fernando Martínez, conocí yo fuera del alcance de las crecientes más altas del arroyo, un cuadro de membrillos como de veinticinco varas por cada lado, puestos en filas, que en sus calles ofrecían lugar a propósito para comer y tomar el fresco en los calores fuertes, porque los membrillos que eran grandes, formaban con su ramazón glorietas tan tupidas que no las penetraba el sol de medio día, ni permitían que en el suelo se criase hierba ninguna La fruta que daba

Membrillos
cundos ante

ese membrillar era la mayor que he visto, ni aun la he visto igual en otra parte, porque me parece que se daban allí membrillos de mas de dos libras de peso segun eran de grandes. Pero eso, como dije ya, era en otro tiempo en que aquí no se conocía la carcoma que ahora nos desuela los membrillares

267 — De Buenos Aires, del Real de Vera, o de la Colonia, que eran los lugares más inmediatos, en que había árboles frutales, es de donde pudieron traerse membrillos al Miguelete De la Colonia sé que se trajeron los primeros manzanos palmeros que hubo, porque el año de 1735 le puso sitio don Miguel de Salcedo, gobernador de Buenos Aires, y los vecinos de Montevideo, que asistieron al sitio, trajeron, cuando volvieron de él, esos manzanos de que se habló en el número 45 y siguientes En el siglo anterior esto es en 7 de agosto de 1680 el Maese de Campo don Antonio de Vera por orden del gobernador de Buenos Aires don Jose Garro, tomó la Colonia, que en la costa septentrional del Río de la Plata habían establecido los portugueses a fines de 1679 y aunque en 7 de mayo de 1681 se mando por la corte de Madrid se les volviese con ciertas condiciones restrictivas, que no es del caso referir, el Maese de Campo Vera, para cuidar de que los portugueses no se extendiesen a más de lo que se les había concedido provisionalmente, formo una población a corta distancia y al occidente de la Colonia, que de su apellido se llamó el Real de Vera, en la que había árboles frutales, y entre ellos muchos membrillos, que allí se conservan aún, sin embargo que la población de Vera se transfirió en 1762 al paraje, más inmediato a la Colonia, que ahora se llama Real de San Carlos Del Real de Vera, que al

l Real de Ve tal vez se trajeron

presente es mas conocido con el nombre del Real viejo es de donde pudieron traerse con facilidad los membrillos, que abundaron pronto aquí en todas partes

268 — Yo no he conocido en el Miguelete más que dos especies de membrillos unos que tienen la carne blanca, y éstos son los más comunes, y otros que la tienen amarilla como la corteza Los de carne amarilla no son tan jugosos ni tan agrios como los de carne blanca. pero unos y otros sólo se pueden comer crudos después que les han caído algunos hielos, porque con los hielos pierden mucha parte de su acido y se suavizan de modo que se comen entonces con gusto y pasan por estomacales El modo de comerlos con más gusto es asándolos y echándoles azúcar, pero su principal destino es para dulces tanto secos como no secos en las confituras También en las casas particulares se hace de membrillo dulce de varias maneras, pero el más bien recibido generalmente es el que tiene el justo medio entre los dulces secos y los de almíbar suelto, que se suelen llamar de cuchara Este dulce medio, llamémoslo así uno es de color rojo y otro es de color rubio El de color rojo se hace del modo siguiente — Se sancochan bien los membrillos enteros, y después que están sancochados, o por mejor decir bien cocidos, se dejan enfriar, se les quita con la mano la película que los cubre, y después o se rallan con un rallador de hoja de lata hasta llegar al cuesco o especie de canastillo en que está encerrada la semilla, que se echa fuera entero, porque la pasta no lleve el grano duro que se suele sentir en el dulce cuando el rallador toca en el canastillo, o si no hay rallador se corta en pedazos la carne y se deshace entre las manos hasta que queda reducida a una pasta

Dos especies

suave y sin tolondrones En esta disposición y preparado el almibar según se dijo en el número 257, se echa la pasta en el almíbar antes que tome punto, y con una paleta de madera se revuelve y se incorpora bien se sigue después cociendo la pasta hasta que el dulce tome buen punto, que se conoce cuando el que lo revuelve, para que no se socarre o se queme, siente que el dulce hace resistencia Pero para mayor

Dulce rojo

seguridad se saca un poco y puesto en un plato se deja enfriar, y si se ve que el almíbar no se escurre fuera de la pasta, ladeado el plato, es prueba de que ya se halla en el punto debido, y se aparta el tacho del fuego antes que el dulce se acaramele con el almibar, porque entonces pecaría de subido el punto, y sería muy trabajoso el sacar el dulce de la vasija en que se pusiese, y lo sería también para comer Este dulce que se cuece en el almíbar más que el rubio, sale de color rojo, y como más cocido puede durar y conservarse más tiempo que el rubio Yo lo he conservado bueno tres años

269 — Para el dulce de color rubio, que suele apreciarse más, porque se separa menos del color de la fruta, se preparan los membrillos lo mismo que para el de color rojo, pero no se echa la pasta en el almíbar caliente, antes bien, después que el almibar ha tomado un punto subido, de suerte que frío se ahile como una

Dulce rubio

buena miel, se separa el tacho del fuego, se pasa el almíbar a una vasija limpia, y cuando se ha enfriado ya del todo, para lo que deben pasar muchas horas, se vuelve al tacho el almíbar y mezclando en el la pasta, de suerte que quede bien incorporada y penetrada del almibar, se pone el tacho al fuego lento (que es con el que se debe hacer todo almíbar, y todo

dulce) y cuando al revolverlo con la paleta se siente que el dulce hace resistencia, se aparta del fuego después de haber hecho la prueba del plato de que se habló en el número antecedente. Para envasijar así este dulce como el anterior, reputo por más comodas que las orzas de barro, las cajas planas de madera con tapa que corran por una mortaja como las que vienen con dulce del Paraguay y del Brasil

270 — No es necesario repetir ahora lo que se dijo en el número 257 que para cualquier dulce en general se necesitan dos libras de azúcar para cada libra de pasta, cuando no se necesite mas para alguna otra pasta por la particular constitución, textura o naturaleza del vegetal de que se hace, como sucede en el de la hoja de flor de rosa, y en el de la hoja de flor de durazno, en que para cada libra de hoja después de bien cocida y bien exprimida, se necesitan cuatro libras de azúcar Estos dos últimos dulces son de un efecto contrario al del dulce de membrillo de cual quier modo que se haga, porque el de membrillo, que yo sólo tengo por estomacal y saludable, está reputado comúnmente por un astringente eficaz, en vez de que el de rosa y el de durazno, que se hacen sólo con los pétalos u hojas de la flor sin mezclar estambres ni otra parte de ella, son un verdadero purgante, sin más diferencia, que ser ardiente, según dicen, el de durazno, y ser muy fresco el de rosa

Dulce rosa d flor de durazn

271 — Del membrillo se hace tambien el dulce que se llama jalea, no con la carne sino con el jugo gomoso que se escurre de la pasta del membrillo para lo cual se cuecen los membrillos mucho, y después que están bien blandos se ponen a escurrir en un lienzo aquel jugo meloso que despiden se recoge en

Jalea

una vasija limpia, y es el que se echa en el almíbar, purificando con el fuego algunas heces que pueda despedir el jugo mezclado hasta que toma el punto suficiente a que cuando esté frío se pueda cortar como si fuera dulce, hecho con la carne Este dulce, que es transparente, tiene sus apasionados, pero a mí me gusta mas el que se hace con la pasta, tanto el rojo como el rubio, y son menos engorrosos para hacerse que la jalea Al modo de la jalea y dulces de membrillo se pueden hacer dulces y jaleas de muchas frutas, como de manzanas duraznos, guindas etc, etc, sin mas diferencia que la del gusto, causada por el diferente gusto de las frutas

272 — El provecho importante y de poco costo que se puede sacar de los membrillos es el de la aloja, que se hace sin más dispendio ni trabajo, que echar los orejones de membrillo en infusión con agua buena del tiempo, y después que el agua ha participado del gusto del membrillo, se toma para refrigerarse con ella en tiempos de calores Si se quiere se echa al vaso un poco de azúcar para tomarla con mas gusto, y

Aloja si no se toma por si sola, pues por si sola también es buena En un cantaro de barro, capaz de una arroba de agua, que esté mediado de orejones de membrillo, se tiene aloja para que en algunos dias refresque una familia entera, porque si la primer agua no ha desustanciado los orejones, se les echa segunda, y tal vez tercera Si el agua se deja sin usar de ella por algún tiempo mas que el que baste para que saque el gusto del membrillo, fermenta, y segun el grado de fermentación que tiene, adquiere un gusto más o menos picante, que es el que interesa más a muchos,

que gustan que los licores fermentados abunden de las que llaman agujas

273 — Lo mismo que de membrillo, se hace también aloja de manzana, de la cual para ese efecto, y también para remedios, pues se suelen buscar manzanas fuera de tiempo para tisanas, se hacen orejones cuando están maduras Esta aloja de manzana es más estimada generalmente que la de membrillo por ser más dulce y suave En Córdoba del Tucuman, en donde estuve mientras estudié en el colegio de Monserrate, se usa de una y otra aloja para refrescar en tiempo de calores, que allí son grandes Yo allí la tome algunas veces, y siempre me pareció buena Después no la he vuelto a tomar, y aunque no me acuerdo bien de su gusto, pero por reflexión la tengo por excelente bebida, y por más inocente y saludable que los sorbetes y jarabes de varias frutas ácidas que aquí hacemos y que allí también los hacen mas baratos y mejores que los que aquí he bebido Para los orejones de membrillo y de manzana no hay que hacer otra cosa que cortar a cercén y sin pelar, las manzanas y los membrillos en ruedas delgadas de poco cuerpo, ponerlas al sol en el tendal, de que se hizo descripción en el número 151 y siguientes, darles vuelta cuando lo necesiten, y estando secas guardarlas en algún saco, y preservarlas de la humedad, que es el mayor enemigo de todas frutas secas

Aloja de manzana

Orejones de membrillo y de manzana

274 — Para lograr membrillos frutales en el tiempo presente es menester poner algunas estacas de ellos en terreno pingue, al que alcancen las crecientes del arroyo, porque ya dije en el número 172 que los membrillos y manzanos, que se ponen sobre la orilla del arroyo, en que por lo común los terrenos son más

feraces, por la mucha vegetación que los árboles logran en ella, o no son atacados del gusano roedor, o lo son mucho menos que en otros lugares distantes del agua, en que la vegetación no es tan fuerte A más de la mucha vegetacion que tienen los árboles cercanos al arroyo, que juzgo no le conviene a la carcoma para cebarse y prosperar en ellos, concurre también el que están expuestos a las inundaciones del arroyo, con que se suele cubrir mucha parte de los árboles, y es de creer que los insectos volantes, de que proceden los gusanos roedores, huyen por instinto de poner sus huevos en ramas de árboles, que alguna vez pueden anegarse, y perecer sus crías con las crecientes Sea de esto lo que fuere, es cierto que en esos lugares es donde sólo se logran membrillos frutales después que la carcoma ha arruinado los que estan distantes del agua En mi chácara solamente logro fruta en un grupo de membrillos que tengo al alcance de las crecientes. En la chácara que fue de don Domingo Guerrero hay un membrillar grande a lo largo de la costa del Miguelete, tan cercano a su orilla que los membrillos están mezclados con los sauces El que actualmente tiene arrendada esa chácara me ha dicho estos dias que en ese membrillar es ninguno o muy raro el gusano roedor que se ve, y que ese membrillar da muchos y grandes membrillos.

[margin: ..embrillos a la ..rilla del arroyo]

275 — Para multiplicar los membrillos se ponen en tierra que esté ya hecha o bien de planta con raiz, o bien de estaca Si se ponen de planta con raíz, se descuerna la planta dejándola corta, se abre con la azada el lugar donde debe ponerse la planta, y se abrigan sus raíces con la tierra que se sacó del modo que se abrigan las de cualquier otro árbol que se tras-

[margin: ..odo de plan..r membrillos.]

planta Si se ponen de estaca basta hacerle a ésta por la punta que se clava, un corte diagonal o sesgado, y clavarla cargando el cuerpo un poco sobre la misma estaca. Como este modo de plantar membrillos es más pronto y expedito que el de poner plantas con raíz, y por otra parte es igualmente seguro, porque muy rara es la estaca que se pierde con tal que la primavera favorezca algo, el modo general de multiplicarlos, es poniéndolos de estacas delgadas como el dedo pulgar o poco más gruesas Cuando las estacas son algo gruesas se les hace el corte sesgado, por el extremo que ha de ir clavado, con una hachuela de mano

OLIVOS

276 — Aquí no conozco yo mas que una especie de aceituna, pero ésta es de la mejor que se conoce en España según el testimonio general, pues generalmente todos los españoles europeos aseguran que la aceituna de Buenos Aires es de la buena de donde se han traído estacas a Montevideo para propagar olivos Es de creer que los olivos de Buenos Aires viniesen de Chile, como a Chile los llevaron desde Lima, a cuya ciudad los llevó de España don Antonio de Rivera según refiere el Inca Garcilaso de la Vega, cuya histórica narración por curiosa y entretenida quiero copiar aquí.

Una especie s
la

277 — En el capítulo 44 del tomo 5 de su historia del Perú, reimpresa en Madrid el año de 1800 dice el Inca lo que se sigue — "El mismo año de 1560, don Antonio de Rivera, vecino que fue de los Reyes, habiendo años antes venido a España por procurador

general del Perú, volviéndose a él llevó plantas de olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en las que llevó en dos tinajones, en que iban mas de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de los Reyes mas de tres estacas vivas, las cuales puso en una muy hermosa heredad que en aquel valle tenía, de cuyos frutos de uvas, higos, granadas, melones, naranjas, limas y otras frutas y legumbres de España, vendidas en la plaza de aquella ciudad por fruta nueva, hizo gran suma de dinero, que se cree por cosa cierta que pasó de doscientos mil pesos En esta heredad planto los olivos don Antonio de Rivera, y porque nadie pudiese haber ni tan sola una hoja de ellos para plantar en otra parte, puso un gran ejército que tenía de más de cien negros, y treinta perros que de día y de noche velasen en la guarda de sus nuevas y preciadas posturas Acaecio que otros que velaban más que los perros, o por consentimiento de alguno de los negros que estaría cohechado, según se sospechó, le hurtaron una noche una planta de las tres, la cual en pocos días amaneció en Chili seiscientas leguas de la Ciudad de los Reyes, donde estuvo tres años criando hijos con tan prospero suceso de aquel Reino, que no ponian renuevo, por delgado que fuese, que no prendiese, y que en muy breve tiempo no se hiciese muy hermoso olivo"

elación de Garcilaso

278 — "Al cabo de los tres años por las muchas cartas de excomunión que contra los ladrones de su planta don Antonio de Rivera había hecho leer, le volvieron la misma que le habían llevado, y la pusieron en el mismo lugar de donde la habían sacado, con tan buena maña y secreto, que ni el hurto ni la restitución supo su dueño jamás quien la hubiese he-

Sigue

cho En Chilí se han dado mejor los olivos que en el Perú, debe de ser por no haber extrañado tanto la constelación de la tierra, que está en 30 grados hasta los 40, casi como la de España"

279 — Por esta relación del Inca infiero que los olivos de Buenos Aires se trajeron de Chile, porque aunque 25 años antes de haberlos Rivera transportado de España a Lima, ya había venido el adelantado don Pedro de Mendoza a poblar a Buenos Aires con muchas familias y simientes que de España trajo, pues vino en el año de 1535, fue tan desgraciado en su nueva poblacion, que se abandono poco tiempo despues a causa no solo de la bravura de los indios, sino mucho más por la penuria y extrema miseria que en ella se padeció, hasta que en 1582 la repobló don Juan de Garay

280 — Sea lo que fuere del modo con que a Buenos Aires se llevaron los primeros olivos, los que aquí hay se han traído de aquella ciudad, y los últimos que en la época presente se trajeron fueron las estacas que a mí me vinieron por junio de 1810 de las que puse mas de doscientas cincuenta plantas, que empezaron casi todas a brotar por el equinoccio de setiembre Entonces para libertarlas de las hormigas, hallándome sin arandelas, recurrí a las cerdas blancas de vaca, y a todas les puse su corbatín, pero como yo sabia que las hormigas atacaban no sólo a los brotes de la estaca, sino también a su corteza, hice que separando alguna cosa la tierra que abrigaba la estaca, se pusiesen los corbatines de modo que no apareciese nada descubierto de la estaca entre el suelo y el corbatín que se le ponía, al que daba con una pluma la rociadita muy ligera de aceite, de que se hizo men

Olivos vinieron de Buenos Aires

ción en el número 235 Al principio bastó eso para que las hormigas se contuviesen, pero cuando los calores crecieron, como las cerdas estaban expuestas siempre a los rayos del sol por no tener las estacas copa que las asombrase, el aceite se liquidaba mucho con los soles, y se corría a lo interior de las cerdas se repetía casi diariamente la rociada, y diariamente volvía a correrse, lo que acarreaba dos inconvenientes el primero que las cerdas con el mucho aceite se apelmazaban y franqueaban paso a las hormigas y el segundo que el aceite tocaba en la estaca, y la ofendía mucho con el sol, que lo hacía penetrar en la corteza Se agregaba a esto que como las cerdas tocaban en el suelo, el viento pegaba en ellas el polvo, el que ayudaba mucho a que las cerdas se conglutinasen y apelmazasen mas, y pudiesen las hormigas atropellarlas más fácilmente Así las atropellaron, y me destrozaron todos los olivos, excepto solos dos, no una sino muchas veces de suerte que me perdieron muchos del todo

281 — Con la experiencia de que las cerdas por bien que se pusiesen no eran suficientes para libertar los olivos, antes por el contrario les eran perjudiciales por el aceite que se liquidaba y penetraba su corteza, teniendo noticia de que había sobre el Miguelete un alfar de tiestos groseros, recurrí a él para que me hiciesen arandelas con ellas, aunque al presente llevo gastados mas de ciento y cincuenta pesos, porque la tercera parte de las arandelas me las han roto los soldados que se dicen patriotas por entrarse a la huerta a caballo, tejiéndola en todos sentidos para segar las mieses o arrasar las frutas, y ha sido necesario sustituirlas, con ellas digo he libertado los olivos que me

Las arandelas necesarias.

quedaron buenos, y otros nuevos que puse al año siguiente, así de algunas plantitas de raíz que mis olivos me echaron al pie, como los que puse de estacas, compradas en dos chácaras, que tenían ya algunos olivos frutales.

282 — El perjuicio que me causaron las hormigas y la necesidad en que me pusieron de comprar las estacas que acabo de decir, me proporcionaron la ocasión de experimentar que las estacas delgadas tienen algunas ventajas sobre las gruesas, porque teniendo las que compré de diametro sólo de una a dos pulgadas, me prendieron bien generalmente todas las que no eran viejas y las que prendieron, como que eran delgadas, las he podido podar el presente año y componer mejor que las que me vinieron de Buenos Aires, y tenían de tres hasta cuatro y media pulgadas de diámetro, porque las gruesas, aunque también prenden y prosperan, tienen el inconveniente de que es difícil que la rama, que se les deja para que sobre ella se críe el arbol de un solo pie, suelde y cubra bien el corte grueso que tiene la estaca, o el que se le hace después algo más arriba de la rama que debe formar el árbol Al contrario sucede con las delgadas, porque como lo son, es más facil que la rama que se le deja cubra pronto la cicatriz que se le hace a la estaca, aserrando la media pulgada más arriba de donde la rama tiene su arranque

Estacas delg das mejores

283 — Este corte se debe hacer siempre no horizontal, sino sesgado y formando un plano inclinado, cuya elevación caiga al lado de la rama y casi besando su pie, y la parte más baja al lado opuesto Se hace así inclinado por dos razones, primera — para que el agua no se detenga encima del corte, y la segunda —

Corte de las tacas

para que la corteza lo cubra mas facilmente, siendo más común y natural en los árboles correr la corteza sobre las heridas que tienen verticales al suelo, que sobre las horizontales y paralelas a él Después de la experiencia que he dicho yo preferiría siempre para criar buenos árboles de olivo, estacas que no pasasen de dos pulgadas de diámetro a las que pasasen de esa medida

284 — También preferiría las estacas nuevas a las viejas Llamo estacas viejas aquellas que salen de ramas que tienen ya muchos años de edad, lo que se conoce cuando las ramas, aunque estén sanas y sean delgadas, se ven cubiertas de unas manchas blanquecinas, más o menos grandes, semejantes a las que se suelen ver en las tejas cuando han estado expuestas muchos años a la inclemencia de los tiempos Yo sospecho que esas manchas son plantas parasitas, que se crian en los árboles viejos, y muchas veces en algunos que siendo nuevos se hallan envejecidos, arruinados y con poca vegetación Llamo estacas nuevas aquéllas que salen de ramas vigorosas, cuya salud y verdor se manifiesta en la corteza tersa y limpia que tienen, que las hace transparentes al verdor que por ellas se descubre Las estacas viejas, que tienen seco algún lado, las reputo mejores para el fuego que para plantas de olivo, porque aunque suelen prender, no brotan sino por la parte que tienen sana y el árbol nuevo para reparar la estaca, de que nació, tiene que rodear con nueva corteza todo el contorno de la estaca, en cuya obra necesita gastar muchos años si la estaca es gruesa, y por lo menos tres si la estaca llega a dos pulgadas de diametro.

uevas mejores

285 — He dicho en el número 281 que las estacas perdidas las sustituí no sólo con estacas que compré de nuevo, sino también con plantitas de raiz que me dieron las estacas logradas, porque cuando las estacas echan brotes que tocan en la tierra, los brotes echan raíces particulares, que salen del arranque de los mismos brotes Para sacar con raíz las plantas que estos brotes forman, se mete un serrucho fino entre la rama, que tiene raiz propia, y la corteza de la estaca, y con dos o tres enviones suaves sale con raíz una plantita muy linda, que si en la raíz lleva alguna tierra de la misma, en que se alimentaba, es tan segura que sigue vegetando en el lugar en que se trasplanta, si estaba vegetando en el lugar de su nacimiento según lo he experimentado yo mismo en las que he puesto desde abril hasta setiembre del presente año de 13 Desde principios de diciembre del año anterior hasta abril del presente ha habido aquí seca, sin más interrupción, que yo me acuerde, que una corta lluvia que hubo a principios de febrero, por cuyo motivo se mantuvieron mis olivos sin vegetar en todo ese tiempo En abril comenzaron algunas lluvias moderadas, pues moderadas fueron todas las que ha habido desde abril hasta el presente 4 de setiembre, y con ellas empezaron a vegetar los olivos, y desde que empezaron no han cesado de vegetar hasta ahora, sin que algunos hielos fuertes que ha habido, aunque pocos, les hayan injuriado los pimpollos tiernos, ni les hayan obligado a detenerse en la vegetación Así hallándose con ella las plantitas de raíz que he sacado, las trasplanté vegetando, y todas las que saqué con alguna tierra siguieron y siguen vegetando, sin que se me haya perdido ninguna de cuantas he puesto el año pasado y

Plantas de raiz buenas

el presente a pesar de que algunas salieron sin tierra pegada a las raices

286 — Estas plantas de raíz, por lo que ya echo de ver, tardaran más que las procedentes de estaca gruesa en hacerse arboles frutales, pero tienen la ventaja de que los árboles que ellas crien, son desde su principio mas bien formados y mas desembarazados de ramas superfluas, que los que proceden de estaca gruesa En éstos, para componerlos, es menester usar del serrucho, muchas veces con harto trabajo, en lugar de que para aquéllos basta la podaderita, con que se pueden desfaldar a su tiempo del mismo modo que se hace con otros árboles Advierto antes que se me olvide, que cuando se pongan esas plantitas de raiz, como suelen ser delgadas y espigadas bastantemente, se clava dentro del circulo interior de la arandela una varita seca proporcionada al largo de la planta para asegurarla contra la varita con una cinta de hilera o con alguna otra cosa suave, a fin de que el viento no la sacuda y ladee contra el borde de la arandela Yo lo he practicado así con buen suceso, ahorrandome esa varita el descoinar la planta cosa que se me hacía duro de ejecutar con los olivos, asi como jamás lo he ejecutado tampoco con los naranjos, sin embargo de que con otros arboles me he ceñido a la regla que prescribí en el número 38

Apoyo de las plantas

287 — También advierto que dentro del círculo interior de la arandela, que no contiene más que plantita delgada, o alguna estaca desnuda, se clave a prevención alguna estaquilla nueva de las que se sacan de los olivos que se poden Esa estaquilla basta que tenga un pie o poco más de largo, y basta que sea gruesa solo como un dedo se interna sólo tres o cua

Estaquitas a prevención

tro pulgadas a fin de que cuando brote y eche raíces, se pueda fácilmente sacar con ellas y con alguna tierra para trasplantarla en otra parte Con esta providencia se halla uno sin trabajo nuevo con número suficiente de buenas plantas. faciles de sacar, porque cuando al año siguiente llega el tiempo de trasplantar olivos, no hav mas que levantar la arandela, sacarla, y sacar tambien la estaquilla, que ya ha pasado a ser planta y tiene las raices someras, por haberse internado poco, pues en ese lugar no se necesita ni conviene clavarla mucho, tanto para que se pueda sacar fácilmente v sin tocar en las raíces de la planta principal, cuanto porque con el agua que se echa a la arandela para defender la planta principal, siempre logra el terreno en que se clava de la humedad suficiente con el agua que los pajarillos salpican cuando se bañan y se sacuden en la arandela y ésta hace doble servicio defendiendo la planta principal y también la que se pone de respeto Esto sólo se puede hacer cuando la planta principal es delgada, o es sólo una estaca desnuda, porque en solo ese caso es fácil sacar la arandela, para sacar la planta de respeto, y después volverla a poner a fin de que continúe haciendo el servicio de defender de las hormigas la planta, a cuyo favor se puso Yo he puesto el presente año de esas estaquillas delgadas del modo que acabo de decir, y ya veo que algunas apuntan con brotes

288 — Los que no puedan costear de golpe estacas para poner un olivar grande, basta que planten en su huerta media docena de estacas buenas, porque éstas me parecen suficientes para que dentro de pocos años puedan lograr muchas plantas, va de las ramas altas y algo gruesas que habrá que podarles, y ya tambien

Estaca corta mejor

de las plantitas con raíz que echen en su contorno, particularmente teniendo cuidado de arrimarles a las estacas tierra a su rededor La estaca que se ponga basta según me parece, que tenga dos tercias de largo, de las cuales se entierra una, y otra queda descubierta, porque aquí se advierte a lo menos yo lo he experimentado así, que cuando la estaca se profundiza mas de lo que se ha dicho, se pudre alguna parte de la que toca en terreno muy húmedo en que se detiene el agua o que no le acomoda al olivo antes que empiece a arraigar

289 — Aquí los terrenos altos, que son, según lo que ya observo, los que más acomodan a los olivos, generalmente son delgados, o son pobres Llamamos terrenos delgados a dos suertes de terrenos — unos que tienen media vara mas o menos en la superficie de tierra vegetal negra después se sigue una capa de greda negruzca como de media vara, y entra después algún bancal de pizarra Estos terrenos regularmente se hallan en los bajos También se llaman delgados los terrenos en que después de la capa de tierra vegetal negra entran con bancales de piedra granito, y estos también se suelen ver en los bajos Los otros terrenos a que llamamos delgados tienen en la superficie una cuarta o muy poco mas de tierra vegetal negra, a la que suele seguirse con mucho espesor y profundidad la tierra que llamamos greda colorada o que tira a roja, y estos terrenos suelen ser aquí frecuentes en los altos También se ven comunmente en los altos los terrenos que llamamos pobres y son aquellos en cuya superficie no se ve tierra negra vegetal de color de pólvora, sino una capa de una cuarta o poco mas de una tierra blanquecina o parda, a la

Olivo viene bien en alto

que suele seguirse una greda negruzca más dura, más fuerte y que se hiende más que la greda roja después se le sigue la greda roja, por cuatro, cinco y seis varas de profundidad Una y otra greda, esto es, la negruzca y la roja, beneficiada con el trabajo, expuesta a los rayos del sol, a todos los meteoros de la atmósfera, y mucho más suavizada con estiércol, se experimenta muy criadora, pero para que las que llamo gredas lleguen a ese estado, se necesita tiempo, fuerzas y trabajo

Diferencia d tierra

290 — No se necesita tanto tiempo de trabajo para poner con buen suceso los olivos en las tierras delgadas y en las pobres de los altos, que he explicado Basta labrar la tierra que se les destina con tres o cuatro rejas, y después de bien compuesta se abren los hoyos en líneas rectas dándoles entre sí la distancia de ocho varas, y a cada uno la profundidad de dos pies o tres cuartas, y el diametro de una vara Hallándose los hoyos hechos y la tierra sacada, expuesta por un par de meses al sol y a los meteoros de la atmósfera, se desmenuza y se revuelve bien una con otra, y volviendo al hoyo la mitad, se presenta la estaca en su centro, y con la otra mitad se abriga, apretando bien con el pie la tierra, con que se acaba de llenar el hoyo y abrigar la estaca Si la tierra que se sacó del hoyo no está aún bien suavizada cuando es tiempo ya y se van a poner las estacas, se puede con la azada arrastrar de la superficie del contorno, que se supone labrada y compuesta de antemano, la suficiente para llenar el hoyo, y que la estaca quede abrigada con tierra suave, en que las nuevas raices prendan y puedan alimentarse más fácilmente

Distancia de ol vos

291 — Tal vez parecerá a algunos mucha la dis-

tancia de ocho varas, que acabo de señalar a los olivos, pero a mí me parece que es la menor que deben llevar por delgada y pobre que se suponga la tierra en que se plantan, porque los olivos crecen aquí mucho, y conviene que en vez de obligarlos con la opresion de los inmediatos a subir para arriba, se les dé ensanche suficiente para que echen copa hacia los lados, más proporcionada al fin de que su fruta se pueda tomar facilmente Otra ventaja resulta también de darles la distancia expresada, o alguna más, y es — que estando puestos en linea recta formando cuadros, pueden entrar, mientras son pequeños, a arar la tierra sin peligro de rozarlos algunas yuntas de bueyes, cosa de mucha importancia en un país, en que son pocos y por lo mismo caros, los brazos para cavar la tierra

ntaja de la distancia

292 — Los olivos que he visto aquí más bien puestos son los que plantó don Juan Pedro Aguirre en una chacara que se halla a la vista de la mia con el Miguelete de por medio Están puestos sobre una ladera o cerrezuelo de la tierra que aquí llamamos pobre, y ésa lo es en efecto, porque no tiene mas de media vara de fondo, pues a poco mas que se cave se tropieza con un pizarral vivo, de cuyas sueltas piedrezuelas está llena la superficie En medio de toda la pobreza de ese terreno, se me presentan siempre a la vista hermosos como unas albahacas, y tienen en la copa de seis hasta ocho varas de diámetro

livos en tierra pobre

293 — Virgilio en el libro 2 de sus Geórgicas, versos 178, 179 y 180, dice que las tierras y collados, difíciles al trabajo, en que se ve la flaca arcilla y el pedregullo suelto, se complacen con los olivos de larga vida· y esto es puntualmente lo que se experimenta en los

olivos de que hablo, pues han crecido y se mantienen en un terreno arcilloso, cuyo fondo inmediato es de pizarra, y cuya superficie se halla embarazada de pedazos de la misma piedra. Y si esos olivos en el espacio de veinticinco a treinta años, que es lo más que tienen, han llegado a tanto cuerpo, a mayor llegarían en los terrenos pingues, que no tienen la pizarra inmediata. y en que prosperan más según lo dice el mismo Virgilio en el libro ya citado desde el verso 217 hasta el 225, y lo acredita también la experiencia Es necesario pues que en cualquier terreno que se pongan, estén distantes unos de otros por lo menos ocho varas

Conforme Virgilio

294 — Ciertamente que para los labradores es una gran ventaja que los olivos se den bien en los altos, en las tierras que realmente son pobres a causa de su poco fondo, y en las que están reputadas por tales, porque de ese modo se pueden cubrir con ellos lunares de tierra, que no pueden llevar otros arboles, que exigen abrigo y tierra más gruesa, suelta y jugosa, cuales son las higueras, los naranjos, los manzanos y otros muchos árboles, de que ya hemos hablado Esta circunstancia debe recomendar, particularmente a los labradores y hortelanos del Miguelete unos árboles, que al mismo tiempo que producen un fruto apreciado por lo que es en sí, y mucho más por el aceite que de él se extrae, se dan bien en todos lugares y a todos vientos, pues con ellos pueden cómodamente abrigarse los demás árboles que se suelen plantar en los bajos, o que piden más abrigo, y se pueden cubrir terrenos que se suelen tener baldíos por no ser iguales en calidad a otros inmediatos

Ventajas del olivo

295 — He dicho que los olivos se dan en tierras que realmente son pobres, cual es la en que se hallan los arriba mencionados por el poco fondo de ella, y también en las que están reputadas por tales, porque he calificado de pobres a las tierras delgadas blanquecinas, que tienen después de la primera capa delgada de esa tierra blanquecina o parda un fondo grueso primero de greda negruzca, y después de greda roja, que suele llegar en los altos a seis, ocho o diez varas de profundidad, o tal vez a más, pero no las he calificado de pobres sino por conformarme con la calificacion que generalmente hacen de ella los labradores, la que en un sentido es verdadera, y en otro no Es verdadera si la califican así con respecto a la tierra negra, gruesa, suelta y jugosa, que se suele ver aquí con mucho fondo de otras tierras, particularmente de la blanca o marga, en algunas partes, en especial en los lugares bajos, porque esta tierra, que suele estar siempre muy tupida de hierbas diferentes, es por su naturaleza abonada con el mismo despojo de los vegetales que cría, y con el que la enriquecen las aguas que lo conducen y depositan en ella Para sembrar una tierra tal como ésta basta ararla o cavarla en sazón, y no es necesario que el hombre se fatigue tanto en disponerla, cuanto se fatiga en cualquier otra

erras pobres espectiva mente

296 — Esta tierra tiene también la excelencia de que después de las lluvias se enjuga breve para poderse trabajar, porque por su naturaleza así como se presta a recibir las lluvias, poniéndose esponjiosa en lugar de abatirse, también se desprende fácilmente del agua que le es redundante y superflua, reteniendo sólo con mas tenacidad que otra suerte de tierra, el humor suficiente para alimentar las plantas La tiene

xcelencia de la negra

también de que el sol la calienta mas, porque por su color y textura la penetran mas sus rayos que a las tierras de otro color y aquellos mas grados de calor que el sol le da, suplen suficientemente el que le daría el estiércol que se emplease en abonarla Por último tiene la excelencia de que se conserva jugosa en medio de una gran seca con tener sólo el cuidado de mantenerla unida y limpia de las malas hierbas, que son las únicas que apuran su jugo, porque aunque el sol, según se ha dicho, la penetra más que a las de otro color, nunca le exhala todo el jugo que tiene El mecanismo con que se obra esto segundo, que parece contrario a lo primero, lo ignoro sólo digo que así sucede, porque así se ve Si en tiempo de estio o de otoño se registra esa tierra negra, bien desmenuzada, unida y limpia, se hallará que a los dos dedos tiene jugo al mismo tiempo que se siente en ella más calor que en lo interior de otras tierras, que suelen estar resecas cuando faltan las lluvias por dos o tres meses

297 — Por todas estas propiedades ventajosas que tiene la tierra negra sobre las de otro color, dicen bien los labradores que es tierra rica, y que las otras son pobres Pero si dicen que éstas lo son en tal grado que las reputen incapaces de criar nada, que sea de provecho, porque las ven casi desnudas de hierba, cuando la tierra negra se halla por sí sola ricamente vestida, se equivocan en el concepto, porque esa tierra delgada, blanquecina, a la que después se le sigue inmediatamente o tierra de la que llamamos greda colorada, o una greda negruzca, aun mas brava y mas fuerte que la roja, si se cava con media vara de profundidad, y se revuelve si se pudre con el sol, las

La blanquec
es pingue

lluvias, los rocíos y demás meteoros de la atmósfera, y si sobre todo se abona con estiércol de cualquiera clase que sea, se hace tan fértil y criadora que es capaz de producir no sólo buenas hortalizas, sino tam bién árboles grandes y robustos De lo cual tengo pro pia experiencia así en mi chácara como en las de otros

298 — Cuando edifiqué la casa que actualmente habito, la edifiqué en un terreno que tenía en su superficie como una cuarta de esa tierra parda o blanquecina, en la que o no se veían hierbas, o sólo se veían algunas briznas claras y miserables Después de la capa delgada de la tierra parda, se seguía una capa más gruesa de greda negruzca tan brava, que con mucha dificultad y trabajo la cortaba el pico en pequeños dados para abrir el lugar de los cimientos de la casa Entonces parecía imposible que esa tierra criase nada, y lo mismo toda la que tenia la casa a

plo de ello

sus alrededores Por esa razón y la de ser mi chácara chica y de corta esperanza, mientras yo edificaba mi casa, que entonces era más grande que las que había en el Miguelete, un vecino mio me aplicaba idénticamente lo mismo que el español le decía a Madrid sobre su puente en el Manzanares, esto es que vendiese puente, o comprase río Pues con toda esa cortedad y pobreza aparente de la tierra, a los pocos años sólo con el estiércol de las aves, de los caballos, de los bueyes y otros animales, y con las barreduras de la misma casa, se puso tan suave y criadora de cuantas hierbas se producen en los contornos de las casas de campo, que el verlas me estimuló a hacer contra la mia un cerco de ladrillo de veintiuna varas escasas de largo y de más de quince de ancho Contra las pa-

redes puse parrales de uva moscatel, que no me prosperaron por lo que se dirá en lugar oportuno, y en medio del patio puse nueve plantas de durazno con el objeto de injertarlos de damasco. A los pocos años quite el parral y las parras, que había puesto en contorno, y quedaron solos los nueve damascos, que en poco tiempo se criaron tan bien que tuve por necesario quitar cinco dejando sólo cuatro Ahora los cuatro tienen veinticinco años, y se hallan tan oprimidos que tocan con sus ramas en las cuatro paredes Después de esa edad tienen la apariencia de vivir muchos años, porque aunque en sus ramas han tocado y tocan los gusanos roedores, pero el tronco así del durazno como del damasco que esta sobrepuesto, se halla en todos perfectamente sano, y sin vestigio alguno de carcoma, ni otra señal que anuncie su última vejez, siendo así que el tronco de los dos mas grandes tiene pie y medio de diámetro, o media vara que es lo mismo En fin si en vez de nueve hubiera puesto desde el principio solamente dos, estarian mucho mejor, y serían suficientes para no dejar en el patio lugar a ningun otro arbol, porque dos principalmente son tan grandes que los admiran cuantos los ven Todo esto prueba de que esa clase de tierra no es tan pobre como nos parece cuando está inculta y sin abono ninguno

299 — El olivar que he puesto lo tengo en un cuadro de tierra que por la mayor parte es de la misma calidad, que la cercana a la casa, alguna parte toca en tierra negra, bastantemente gruesa y por lo que ahora experimento, los que están en tierra de la que aquí llamamos pobre, que son los más, en nada ceden a los de la tierra que no lo es Ese cuadro lo hago

Mi olivar prueba

cavar todos los años al fin del invierno para poner en medio de las calles una hilera o bien de melones, o de batatas, o de otras plantas que beneficien la tierra sin abochornar los olivos El cuadro entero esta plagado de una liana, que aqui llaman *correguela,* nombre diminutivo de correa, porque con sus guias lia y ciñe de tal modo las plantas y árboles, que si uno se descuida, los cubre en poco tiempo Yo al principio la llamaba por error *correvuela,* creyendo que era ése su nombre, hasta que en el diccionario español vi que su nombre era el de *correguela* No obstante en mi equivocación creo que se verifica el *rectum ab errore* de los latinos, porque esa planta nace y crece tan pronto que de ella se puede decir — *corre que vuela* Para significar la ligereza con que crece les he oido a mis criados usar de una hipérbole, propia mas bien de poetas que de rústicos trabajadores, porque dicen que mientras carpen esa planta por delante con las azadas, renace por detras y les toca en los talones

300 — Por fortuna esta planta, que tiene profundas raíces, no desustancia ni seca la tierra en que se alimenta, pero como crece, lia y cubre a las otras con tanta prontitud, es necesario usar contra ella de la azada muchas veces en el año y así fuera de la cava que se le da al cuadro a fines del invierno es menester pasarlo con la azada, por lo menos cuatro veces, mientras crece la correguela, que fuera del invierno crece en todas las demás estaciones y esta diligencia continua, a que ella obliga, cede en beneficio de la tierra, que se suaviza con ese cultivo, y de los olivos que tiene, que como he dicho prosperan tanto en la tierra parda como en la que es negra Lo que

cultivo sua- a la tierra

prueba también que la tierra parda o blanquecina no es tan pobre como se supone comúnmente

301 — Para que este artículo no dejase mucho que desear a los hortelanos del Miguelete, escribí a mi amigo don Dámaso Antonio Larrañaga, que actualmente se halla empleado en la biblioteca pública de Buenos Aires, me hiciese el favor de tomarse el trabajo de ver en algunos autores buenos, y aún de preguntarlo también a algunos inteligentes de aquella ciudad, la manera o maneras con que se adoban las aceitunas verdes para comer, y con qué se extrae el aceite de las maduras, porque careciendo yo absolutamente de libros de agricultura, a no ser que puedan llamarse tales las Geórgicas de Virgilio, no puedo hablar de la materia ni por experiencia propia, que no la tengo, ni por la de otros, pues como he dicho ni tengo libros, ni a quien preguntarlo, por la necesidad en que me han puesto las actuales circunstancias de vivir aislado en la soledad de mi chacara Pero como después de dos meses no he tenido aún contestación alguna, no puedo completar este artículo según había pensado, y sólo podré dar esa noticia, si me viene, en algún suplemento, añadido al fin de mis observaciones Véase el número 622 hasta el 649 inclusive

UVAS

302 — Aquí no se puede decir de las uvas lo que Virgilio, usando de exageración poética, dice de las de Europa, que sus especies son tantas, que es tan dificultoso el nombrarlas, y aun el numerarlas, como el contar las arenas que el viento levanta en las playas de la Libia, porque por ahora será mucho si lle- Moscateles

gan a doce las especies que tengan entre sí notable diferencia Entre las que llamamos moscateles blancas me parece que se pueden contar dos unas que tienen el grano casi redondo, y bien poblado el racimo, y otras cuyo grano es ovalado y más largo, y cuyo racimo suele verse más claro de granos que el de las redondas Una y otra es muy delicada a los fríos, y exigen mayor abrigo que las otras uvas, y mayor aún que los damascos En el gusto no se nota diferencia entre una y otra, y ambas son de gusto tan bueno que se reputan por las mejores para comer

303 — Apenas compré la chácara que poseo, puse sarmientos (el sarmiento se despunta y se pone siempre acodado, o tendido en una zanjilla, proporcionada al sarmiento al que solo se le dejan fuera tres o cuatro ojos, para que brote por ellos) digo que puse sarmientos de las dos moscateles en un lugar, favorecido del sol y abrigado con otros árboles de los vientos más fríos, y los puse con el objeto de hacerles un emparrado, como lo hice bastante costoso así que eché de ver que las parritas nuevas lo necesitaban Cuando ya tenían algunos racimos cuajados sobrevino un temporal de lluvias y vientos por el sudeste en 17, 18 y 19 de octubre de 1776, que no sólo me maltrató los racimos, sino tambien los vástagos, que se picaron y arruinaron de tal modo que no continuaron en vegetar aquel año Al siguiente se podaron y compusieron lo mejor que se pudo, pero aunque las parras dieron racimos, advertí que casi todos los granos se picaban de una viruela negra, que los ponia incapaces de empedernidos Lo mismo me sucedió en los años siguientes, y advirtiendo también que las parras no tomaban incremento a pesar del abrigo en que estaban, porque

En bajo no prosperan

los pimpollos y vástagos tiernos se picaban también de la misma viruela, desbaraté el emparrado, y saqué a su tiempo las parras de raiz, que di a varios sujetos de la ciudad para que las pusiesen en los patios de sus casas, en que prosperaron bien y dieron buen fruto Con esta experiencia me certifiqué que el lugar bajo en que yo las había puesto, pues las puse cercanas al arroyo y como a cinco varas sobre el nivel del agua, no les convenía a su naturaleza por el frio que de noche carga más en los lugares bajos que en los altos, pero no perdí la esperanza de lograr buenas parras moscateles cuando tuviese en lo mas alto de mi chacara, que es donde tengo la habitacion, paredes con que abrigarlas

304 — Asi que las tuve puse el emparrado, de que hice mencion en el número 298, después de haber plantado las uvas moscateles que lo habían de cubrir, pero aunque en ese lugar que es alto, como acabo de decir, pues tiene sobre el nivel del arroyo veintiséis varas y media de altura, y era abrigado, cuanto podía serlo, de paredes altas, las parras crecieron y dieron uvas; experimenté constantemente por algunos años que no sólo se me picaban los granos de la viruela negra, que antes dije, sino también los pámpanos tiernos, y concluí de esta experiencia que la atmósfera en el campo no se había suavizado aún lo bastante para poder criar uvas moscateles Por esto arranqué las cepas y deshice el emparrado, que puse despues en dos patios que tiene mi casa en la ciudad Antes de poner el emparrado planté en mi chácara media docena de sarmientos de las mejores uvas que yo tenía en ella, y después que el primer año echaron raíces, trasplanté con ellas las parritas el año de 1796. El de 1797 me

Tampoco en la altura media del Miguelete

dieron las parras nuevas algunos racimos y al paso que en los años siguientes se fueron criando, han ido dando fruto año por año sin interrupcion hasta el presente, sin que en la ciudad se advierta esa viruela negra, que aquí enfermaba los racimos y arruinaba las parras, porque éstas crecen allí con pompa y con follaje sano al mismo tiempo que siempre se cargan de fruto

305 — De esta experiencia se debe concluir que en el campo a lo menos a la altura de 35 grados y a la distancia de una legua y cuarto en que se halla mi chácara de la ciudad, no hay que pensar por ahora en poner parras moscateles Hablo con esta limitación, porque es cosa experimentada y sabida que en iguales circunstancias cuanto los terrenos son más cercanos a la ciudad y son más bañados de los aires de la mar, es en ellos más benigna la atmosfera y mas acomodada a los frutos que son delicados al frio y porque en

n lo futuro ueden prospe rar

lo sucesivo puede la atmósfera que en algunos lugares del campo es rigida aun para esa especie de uvas, mitigarse y suavizarse más, como ha sucedido respecto de los naranjos y otros árboles según se dijo en el número 168 y 203 He dicho también que *en iguales circunstancias*, porque en algunos lugares que estén algunos grados más al norte, y mucho más si las casas se hallan situadas en algunas colinas, superiores cincuenta o sesenta varas al nivel del agua de los rios no dudo que en ellas aun al presente podrian prosperar esas uvas, porque es indubitable que en las colinas de mediana altura, la atmósfera es casi siempre mas templada, y los hielos en ellas no son tan fuertes como en los lugares bajos aunque esten muy inmediatos y habiendo en esos lugares altos abrigo

de paredes que preservasen las parras de los vientos que las ofenden, tengo por cierto que en ellos se darían bien uvas moscateles segun se dijo de los damascos en el número 167 No hay materia en que se deba pronunciar con más desconfianza que ésta de la diversidad de temperamentos, porque se experimenta que entre dos posesiones que estan contiguas, en una se hiela el fruto que no se hiela en la otra, y muchas veces acaece diferencia tan notable sin poderse atinar con la causa que la ocasiona, de lo cual pudiera dar muchos ejemplares si no fuesen tan notorios Esta es la razón principal, porque mis observaciones las dirijo a los hortelanos del Miguelete, y no puedo generalmente darlas por reglas para otros parajes más distantes, porque si en el Miguelete mismo y a muy corta distancia se nota la diferencia que acabo de decir ¿qué diferencias no podrán experimentarse en lugares distantes entre si quince o veinte leguas?

306 — Si en el tiempo presente quiere alguno aventurarse a poner uvas moscateles en el campo, no siendo en los lugares favorables que acabo de exceptuar, yo le aconsejaria hiciese el ensayo con un par de cepas, sin comprar para el emparrado maderas fuertes y costosas, pues aunque yo nada perdi de las que compré para los dos emparrados de mi chacara, porque las apliqué a otros servicios y al emparrado del pueblo, no todos pueden hacer esos gastos y para ensayo es suficiente que se haga el emparrado con palos que dan las mismas arboledas o silvestres o frutales También se pueden poner al mismo tiempo algunas parras de uvas de otra especie, que se sabe no las injuria tanto el frío, y logran bien su fruto tanto Ensayo que p[...] de hacerse

dentro como fuera de la ciudad con cuya providencia si no prosperan las moscateles quedan las otras en su lugar, y si las moscateles prosperan, se arrancan las que no lo son en caso que el lugar o el emparrado no sea capaz de tantas parras, porque si lo es, conviene tener también uvas de otra especie, que regularmente suelen sazonar mas temprano que las moscateles Aunque éstas, como he dicho, se logran bien en la ciudad, nunca las he podido conseguir con toda aquella sazon, con que las he comido en Buenos Aires, en donde las he visto perfectamente maduras y sanas muy entrado el mes de junio, particularmente cuando es seco el otoño A un sujeto, amigo mío, natural de Jerez de la Frontera, y establecido en Sevilla, le oí decir que en España no había comido moscateles mejores que las de Buenos Aires, siendo así que la Andalucía baja es excelente país para uvas como para otros muchos frutos

307 — Para podar las parras de cualquiera especie que sean, yo no he tenido más libro, más maestro ni mas director que mi vista Así por ella he dirigido la poda de las parras que tengo, y el criado mio que la ejecuta lo hace ya tan bien que no necesito estar presente Antes de subir las vides al emparrado las cortaba poco, pero les dejaba el vástago más vigoroso que habían echado en la primavera inmediata, y aunque a éste lo dejaba bastante largo, le cortaba una parte muy considerable con respecto a lo que era el vástago Luego que en un pie se subieron al emparrado, y se pusieron sobre él horizontalmente, tiré siempre a contenerlas sin dejarles muchos brazos viejos, ni muy largos, porque advertí que acortándolas cubrian pronto el parral y se llenaban de fruto. Yo

(P)oda de parras.

nunca he dejado a las parras lo que algunos llaman cabeza, y es un zoquete grueso, que no sé a qué pueda contribuir, sino a envejecerlas y a arruinarlas Ya dije en el número 190 que aunque el arte hace en los árboles algunas cosas que no obra en ellos la naturaleza, debemos, sin violentarla, o violentándola lo menos posible, imitarla y seguirla Esto que dije de los árboles, lo aplico también a las vides, sean parras o sean cepas cortas, porque es cierto que dejada a su discreción la vid, extenderá sus vastagos mucho, pero nunca criará ese zoquete grueso, que llaman cabeza, que no tiene proporción ninguna con el tronco, y mucho menos con los sarmientos que arrancan de ella ¿Por qué pues en la poda no se sigue a la naturaleza? ¿Qué utilidad resultará de dejarle engrosar un zoquete, que en pocos años se enjevece, y es preciso que envejezca también a la vid? A la vista y a la razón se presenta que ese zoquete es una deformidad, contraria a la naturaleza, y que por lo mismo debe condenarla el arte Yo por lo menos, llevado de este raciocinio, nunca he querido dejar a mis parras ese zoquete, y después de diecisiete años de edad se hallan ahora en su mejor vigor, crecen con una pompa que causa gusto el verlas, fructifican mucho y llevan su fruto a la sazón, de que es capaz el temperamento, en vez que si algunas parras con esa cabeza, que pudiera muy bien suplir la falta de un mazo para apretar ruedas de carreta, que en menos tiempo se envejecieron, se arruinaron y ya no existen

Poda de parras

308 — Lo mismo que digo de las vides que se crían altas para emparrados, digo también de las que se dejan bajas en los viñedos Yo no he visto aquí hasta ahora más que dos viñas, una antigua que fue

de mi abuelo paterno, y otra moderna que actualmente se halla sobre el Pantanoso En la de mi abuelo, que vi muchas veces, no me acuerdo haber visto esas cabezas en las cepas, que he visto en la moderna, y sin embargo de ser nueva y de hallarse en una tierra feraz y pingue, me pareció envejecida por causa de la mala poda que se había practicado en ella Ese zoquete, que llaman cabeza, en las cepas es una excrecencia monstruosa, que viene a ser en las vides lo que en los caballos y bueyes las excrecencias de las patas, y los escirros en el cuerpo humano, que son unos tumores viciosos, que denotan enfermedad o vejez, o todo junto

epas sin cabezas

309 — La poda de mis parras la hago siempre en el mes de julio cuando con el frío ha descendido todo el jugo a las raíces, llevado sólo de la razón de que si se hace la poda temprano, el jugo no ha descendido del todo, y de que si se hace más tarde o por agosto, cuando el jugo empieza a subir, las parras lagrimean por el corte y he juzgado siempre que les es dañoso desperdiciar un jugo que la naturaleza les da, no para que lo derramen, sino para que con él se alimenten, y alimenten el fruto jugoso que dan Para podar los sarmientos delgados basta el cuchillito corvo, de que hable en el número 197, pero para los tronquillos viejos, y mucho mas para los zoquetes, que he condenado, me parece que con razón, es necesario serrucho Yo tengo en la ciudad uno fino para mis parras, con el cual sin fatiga y en breve tiempo se limpian perfectamente bien y sin peligro de que el podador por alguna acción violenta que demandase otro instrumento, caiga de donde las poda, porque para el serrucho no se necesita descomponer el cuerpo, como

l jugo perdi o es pérdida

hay necesidad de descomponerlo cuando se usa de podadera de golpe

310 — Yo no tengo experiencia de viñas, porque nunca las he cultivado, pero si hubiera de poner alguna, la pondria en lugar alto con preferencia al bajo para libertarla no sólo de los hielos, que cargan más en los bajos que en los altos, sino tambien de las nieblas y de los gruesos rocios porque la demasiada humedad es la que por lo común impide aquí que las uvas lleguen a buena sazón En el Miguelete hay muchos lugares a propósito para ellas y mucho mejores los hay en otros parajes de esta campaña, particularmente en las cuestas de los cerros o colinas altas, que tengan aspecto al sol Yo pondría las cepas en líneas rectas de oriente a poniente, dándoles por lo menos la distancia de dos varas a las cepas de una misma linea y por lo menos la de tres a las líneas unas de otras, a fin de que el sol de mediodia las bañase a todas bien, y que dos hombres pudiesen andar cómodamente por las calles que formasen las líneas no solo para podarlas, componerlas y limpiarlas, sino también para recoger el fruto No dudo que si aqui se pusiesen viñas en los lugares que indico, se llegaría a hacer buen vino De esa viña corta de mi abuelo se hacían todos los años dos pipas, pero el vino, aunque de buen gusto, era muy flojo, porque las uvas no podían sazonar bien a causa de la mucha humedad que cargaba en aquel lugar, que era no solamente muy llano, sino tambien muy poco superior al nivel del agua del Miguelete, de la cual estaría elevado cuando más seis varas Como mi abuelo no podía nunca hacer de ella un vino que se asemejase, ni de lejos, al de la isla de Tenerife, de donde era natural, la arrancó de raiz, y

Lugar de viñ

la arrancó para no ponerla en ningún otro lugar de su cercado, porque aunque bastante extendido, era tan bajo, tan llano y tan uno mismo el terreno, comprendido en él, con aquél de donde había arrancado la viña que no hubieran mejorado las uvas Yo me acuerdo que para el vino las pisaban en tinas de medias pipas, y que las pisaban con los pies y piernas desnudas Juzgo que este modo de pisarlas será común en otras partes, y debe ser muy antiguo, porque Virgilio al principio del libro 2 de sus Geórgicas implora el auxilio del dios Baco, pidiéndole que concurra a pisar el mosto con las piernas desnudas

gar de viña

Huc, pater ô Lenæe veni, nudataque musto,
Tinge novo mecum dereptis crura cothurnis

Que nuestro Fray Luis de León traduce al castellano

Aquí, o tu Lenêo, aqui te aplica
Y conmigo y desnudos del calzado
Los pies tiñe en el mosto, ansi pisado

Yo no me acuerdo de lo demas que se hacía hasta sacar el vino, y por esto recurrí al sujeto, de que hice mención en el número 301, para que al mismo tiempo que me enviase de autores probados el metodo de beneficiar las aceitunas, me enviase también el de hacer vino Si acaso me viene lo añadiré en un suplemento según allí mismo dije lo haría con el modo de exprimir el aceite Véase el número 650 y siguientes

ARBOLES SILVESTRES

311 — Después de los frutales deben tener lugar los árboles silvestres que adornan nuestras riberas,

abrigan nuestros árboles más delicados, y sirven con su madera para muchos usos Entre los silvestres debe hablarse primero de los sauces, que son indígenas del país, y los más antiguos del Miguelete Este arbol sólo se mantiene y crece a las orillas del agua, en la que se suelen ver entrenadando algunos grupos de raíces menudas, que no rematan en punta delgada como las de otros árboles, sino más gruesa aún que el principio con que arrancan esas raicecillas, las que tienen alguna semejanza con las raíces de las que se llaman plantas tuberosas, y las del sauce parece que lo son, pues se representan como unos tubitos, por cuyo medio el árbol atrae y hace subir el agua para alimentarse Yo no conozco más que dos especies de sauces entre los del país Unos que se llaman blancos, porque casi toda su madera es blanca, sin que hacia el corazón se les vea de la roja mas que una pequeña parte de muy poco espesor con respecto a la blanca, que compone casi todo el grueso del arbol Otros se llaman colorados, porque tienen menos madera blanca, y la roja es en ellos de mucho más cuerpo que en los blancos. De las dos especies se tiene por mucho mejor la del blanco que la del colorado, porque el blanco se espiga mucho más y es más derecho que el colorado, y porque las varas y las otras piezas que se sacan del blanco para tijeras y cumbreras de galpones o casas de paja para timones de arado para lechos de carruajes para yugos y para mil otros usos, son de mucha más resistencia y duración que las que se sacan del colorado, pues éstas son mas frágiles o fáciles de romperse que las del sauce blanco

Sauces

Blancos

Colorados

312 — Por las utilidades sin número que se logran en los sauces, además de su verde claro y su desgaire

odos de plan tar sauces

gracioso, con que alegran y satisfacen la vista, deben ponerlos en sus huertas todos los que en ellas tengan agua viva y permanente, o en las orillas del arroyo, o en cualquiera otra parte que la tengan Así lo practican generalmente los que tienen lugar a proposito donde ponerlos Se plantan o de estacas de cinco a seis cuartas de largo, y gruesas como lo delgado de la pierna, clavándolas con mazo, y dejando fuera la mitad o se plantan de varas nuevas y derechas, que suelen echar en los gajos, y mucho mejores en los troncos de los árboles que se cortaron en el invierno anterior Cuando se ponen de varas, conviene que éstas no sean muy delgadas ni muy cortas, a las cuales se les quitan solo las ramas laterales hasta cerca de la punta, que no se descuerna, ni es necesario, aunque después de clavadas les queden fuera un par de varas de largo, porque van clavadas profundamente, y ni el viento ni la corriente del arroyo cuando crece les hace impresión Si el lugar en que se entierran no es muy blando, o se tropieza con raíces de otros árboles o de camalotes se les abre camino con una barreta, dando con ella algunos golpes rectos en el mismo lugar en que se clavan después A un vecino mío que tenia su chácara enfrente de la mía solo con el arroyo por medio le vi poner sauces con varas como las que he dicho, y dentro de pocos años logró un sauzal de los más hermosos que habia en el Miguelete, el que arruinaron los que compraron después la chacara, porque en tres épocas diferentes cortaron los sauces, y siempre que los cortaron fue cuando no era sazon, y cuando se hallaban corriendo con viveza A mí sin ser míos, me causaba dolor el verlos destrozar de ese modo.

313 — Los sauces, como toda otra suerte de arboles, sólo se pueden cortar desde que empiezan a soltar la hoja hasta que se acerca la nueva vegetación, que es desde principios de mayo hasta fines de julio, no solo por conservar bueno el tronco que suele perderse cuando le faltan las ramas que lo desahogan del mucho jugo que acude de las raices, sino también para que la madera que se saca, sea enjuta y de buena calidad Pero como los compradores de esos sauces eran de los que tenían saladeros de carnes, y necesitaban varas gruesas para sus tendales, y tijeras para sus galpones, y a los dueños les venia bien el dinero que les ofrecían por los sauces, ni los compradores, que iban a salir de la necesidad presente, reparaban en la mala calidad de la madera, cortada fuera de sazón, y por lo mismo sujeta a la polilla, a empenarse y a torcerse mucho, ni los que la vendian miraban en el daño que iban a padecer sus troncos, y así los perdieron casi todos

Sazon de cortar sauces

314 — Este mal método que tienen de cortar sus arboles fuera de sazon los que los pusieron y son dueños de ellos, cede principalmente en perjuicio suyo, y son por eso dignos de compasión por su ignorancia o por la necesidad que los obliga a ese sacrificio Pero los que cortan los bosques comunes, que ellos no pusieron, y se hallan aquí a lo largo de los rios y de los arroyos, y los cortan sin quererse ceñir a lo que prescriben las leyes sobre ese punto, ni a las condiciones con que se les concede la licencia de cortarlos, éstos son dignos no solo de vituperio, sino también de castigo De ese abuso ha provenido que unos bosques que ahora cincuenta años parecia imposible que se acabasen en muchos siglos, se hallan

Abuso en corte de bosques

ya tan apurados, que en ellos no se ve al presente ni un palo de provecho que pueda llamarse madera, y los van talando, o por mejor decir los destrozan a tan gran priesa, que muy presto va a quedarse la ciudad sin leña para su consumo, si no se acude con prontitud y eficacia al remedio El remedio consiste en mandar sin remisión ni indulgencia que nadie, nadie, ni pobre ni rico, de ninguna clase ni condición que sea, corte leña ni madera ni para su propio consumo, ni para vender en la ciudad sino sólo en los tiempos en que las leyes permiten los cortes, que son en los tres meses arriba señalados

medio para contenerlo

315 — Aquí no hay nadie que tenga derecho de propiedad a esos bosques, que por las leyes son comunes En toda la extensión de esta capitanía general, no hay más propietarios de árboles, sean frutales o sean silvestres, que los que en terreno propio los pusieron por su mano, o los que han costeado su postura Todos los demás que espontáneamente se crían a lo largo de los ríos, de los arroyos y de sus vertientes, son comunes y corresponden a todos por disposición de las leyes de Indias que así lo ordenan Recién establecidos los jesuitas en esta ciudad pretendieron por medio de su procurador el Padre Cosme Augulló, por los años de 1751 a 1754 ante el capitán general don José de Andonaegui, que se les declarase el derecho de propiedad a los bosques que se comprendiesen en el terreno que tenían en la calera, que ahora es de don Juan Francisco García El capitán general, arreglado a informe que sobre la materia le dio su auditor de guerra, y se lo dio arreglado a las leyes, se negó redondamente a lo que pretendían los jesuitas La pretensión del padre Cosme, informe del

sques son todos comunes

auditor de guerra, y consiguiente decreto del capitan general, lo he tenido en mi mano, y lo he leído cuando en el año de 1767 y 68 fui vocal de la Junta Municipal de Temporalidades, entre cuyos papeles se hallaba el de esa pretensión Así cualquiera otra que algunos hagan a la propiedad de los bosques que no plantaron, se debe reputar como una pretensión puramente de hecho, y sin derecho alguno, por ser contraria al derecho común y a las leyes que lo defienden, y como tal ridícula y despreciable.

316. — Sobre esos bosques comunes es sobre los que digo, que es absolutamente necesario para su conservación y aumento que el gobierno prohiba su corte en los tiempos que las leyes lo prohiben, que es en todos los meses del año, que no sean los tres de mayo, junio y julio que esta prohibición no solo se intime, sino que se haga ejecutar, y se arreglen a ella indispensablemente los que llevan licencia del gobierno para cortar madera o leña, tanto para quemar como para hacer carbón, conminando a los contraventores con la pérdida y confiscación de todo lo que hubiesen cortado, aún en los tiempos habilitados con la inhibición de que vuelvan a ese ejercicio, y con alguna otra que dicte la prudencia y la justicia, porque si sobre esta materia no hay un celo grande, nada se conseguirá y los bosques se acabarán del todo

Los leyes sobr cortes sin cumplir

317 — Hay poco más de ocho años que en compañía de mis hermanos hice viaje a la estancia, que fue de mis padres, para hacer el inventario y tasacion de los bienes, en que teniamos interes Cuando estuvimos en ella supimos el daño grande que hacían en el ganado los carboneros que se hallaban de asiento en un bosque adyacente a la misma estancia. Para contener-

los nos presentamos al alcalde del partido, que lo era el del pueblo de San José Este hizo comparecer a los carboneros para averiguar de qué ganado se mantenían, y ante todas cosas les hizo exhibir las licencias que tenían del gobierno de Montevideo y habiéndolas exhibido, tome una de ellas y vi que entre otras cosas se les mandaba que no cortasen arbol ninguno, sin dejarle *horca y pendón* Yo delante de todos pregunté al de la licencia, que era un andaluz, si sabia lo que era *horca y pendón* Sí sé, me respondió — ¿Y usted deja horca y pendón en los arboles

Caso que lo prueba

que corta? — ¡Yo, horca y pendón! Las raíces sacaria a los arboles si pudiese yo estoy a hacer mi negocio, y no a entretenerme en la bagatela de dejar horca y pendón a los arboles Así respondió el buen carbonero y yo no me indigné interiormente tanto de su frescura y de la osadía con que respondio como de que el alcalde, lejos de castigarlo, ni aun reprenderlo, mas bien celebró la gracia y donaire con que se produjo Me acuerdo bien del apellido del carbonero, y del nombre y apellido del alcalde, pero los callo, aunque uno y otro no lo merecían, porque no hay necesidad de decirlo para que se sepa que muchos males publicos que se padecen, no es porque no se puedan, sino porque no se quieren remediar

318 — Repito que el remedio para que no desaparezcan del todo los bosques comunes, consiste en que a nadie se permita cortar ni madera, ni leña, ni postes para corrales, ni ramas para cercar los sembrados, ni palos para las eras, sino en los meses indicados según lo prescriben las leyes que sólo en ese tiempo hagan sus cortes, y saquen fuera de la linea de las grandes crecientes todo lo que se corte, y que en los otros

meses en que ya no se pueden cortar los árboles, se empleen en hacer el carbón o labrar la madera que han cortado En tres meses de tiempo se puede cortar la leña necesaria para el carbón, para el consumo de las cocinas de la ciudad, y los palos para todos los menesteres que se les pueden ofrecer en un año a todos los habitantes de la campaña, sin que sea necesario detenerme en probar una cosa que se presenta como muy hacedera al sentido común, y como muy facil de ejecutar, si se quiere eficazmente hacerla cumplir Dos hombres en una semana son capaces de abatir árboles, cuya leña sea bastante para cargar cien carros, en lo que estoy seguro convendran todos los que tengan de eso algún conocimiento Pero si aun despues de lo dicho parece limitado para los cortes de madera y leña el tiempo de tres meses, por ser los señalados los de los dias más cortos del año y los más expuestos a las lluvias y a las crecientes de los ríos, se podria alargar empezando los cortes desde la mitad de abril hasta la mitad de agosto, con tal que no se anticipasen ni se prorrogasen más Como el abuso de cortar fuera de tiempo los árboles es tan general, aunque contrario a las leyes, seria muy conveniente que antes de intimar su observancia, se celebrase un cabildo abierto a que concurriesen muchos vecinos y habitantes de la campaña, y en él se expusiese el motivo de celebrarlo, que era el del bien general de conservar los bosques, en que todos tienen interés, pues consintiendo todos en una observancia que para todos era provechosa, sería mas facil su ejecución, porque penetrados de su importancia todos celarían el que nadie quebrantase lo que se mandaba

Remedio urgente

319. — Los árboles silvestres, cuya propiedad tie-

nen los que los pusieron, que son de los que yo iba hablando al principio, parecen exentos de la prohibición de las leyes, que solo tratan de los que espontáneamente nacen y se crían en los bosques, que son comunes a todos No obstante no sería un absurdo que el gobierno pudiese tener, y tuviese aun respecto de ellos, una intervención directiva con el fin de que los propietarios usasen bien de lo que era suyo con mayor utilidad y adelantamiento propio a la manera que un padre, sin atropellar el derecho de propiedad de sus hijos un tutor y un curador, sin violar el de sus pupilos y menores, sólo se oponen a que destruyan o disipen sus bienes Pero como en la intervención del gobierno, que descendiese a esos pormenores del derecho particular y exclusivo de los propietarios, hay el peligro inminente de que se tome por coacción y violencia del gobierno cualquier influjo suyo, aunque se dirija a su favor, lo que sería de malas consecuencias, porque se desalentaría la agricultura, en vez de fomentarse, conviene con preferencia que los propietarios obren dirigidos de sus luces naturales y adquiridas por una instrucción, que los persuada y convenza de su verdadero interés, antes que de una fuerza exterior impulsiva Y así digo que su verdadero interés consiste en que corten en los meses que se han indicado los sauces que puedan servir para los usos comunes, en que regularmente se emplean, sobre el seguro de que sobrarán compradores para una madera, cortada en buen tiempo, porque nadie ignora que es incomparablemente mejor la que se corta en los meses de mayo, junio y julio que la cortada cuando corren los arboles.

A dueños interesa el buen corte

320 — Aunque es muy ventajoso tener a cubierto la madera cortada, ésta se conserva buena muchos años descortezada y puesta sobre polines aunque se halle a la inclemencia, con tal que se le pongan algunas ramas encima para preservarla de los soles, siendo cierto que por falta de compradores nunca se verán necesitados los dueños a mantenerla sin uso todo el tiempo que puede conservarse, en particular al presente en que falta ya el recurso de los bosques comunes Cortando los árboles en el tiempo que se ha dicho, lograrán que sus troncos se conserven buenos y en estado de brotar con fuerza cuando vuelve la vegetacion, echando nuevas varas y tan multiplicadas, que hay que cortar muchas al invierno siguiente, dejando sólo las más derechas y las más bien repartidas para que sustituyan con ventaja a la madera que se cortó Cuando los sauces son tuertos se cortan a su tiempo sólo por mejorarlos, y muy raro es el sauce, que no de un yugo, un poste para corral, o para otra cosa necesaria, y cuando todo turbio corra para la cocina, pues hace buen fuego, y arde bien aunque esté verde

Se conserva bueno el sauce

321 — Si algunos árboles suben derechos se les deja crecer para pertigos de carruajes, para cumbreras, y aun para vigas de galpones, porque llegan a hacerse tan grandes que yo he visto tirantes de sauce de más de once varas, labrados con escuadra La primera iglesia Matriz que hubo en Montevideo tenia cincuenta y tres varas luz de largo, y diez varas luz de ancho toda la madera del techo, que estaba cubierto con teja, era de sauces cortados en Santa Lucía Tenía el enmaderado de veinte a veinticinco piernas de llave, y los tirantes de ellas eran, y no podian ser menos, de

Crecen aquí mucho.

más de once varas Los carretilleros de mulas para las varas de sus carretillas prefieren las de sauce a las de toda otra madera, porque, sobre ser livianas, no se quiebran tan facilmente como otras que, siendo duras, son más vidriosas Por la misma razón se prefieren las varas de sauce para sentar sobre ellas los andamios en los edificios que se hacen Por todas estas razones los sauces se deben mirar con aprecio, y deben multiplicarlos en sus herederos cuantos tengan sitio oportuno para hacerlo

Ejemplo de su valor

322 — El año pasado de 12, por no cortar yo los míos, y no quitar a mis naranjos el abrigo que les daban, compré a un tal Espinosa, labrador en el Miguelete, los sauces que necesitaba para lo que alguna vez se dirá, y le pagué con mucho gusto un peso por cada corte, que yo con mi gente mandé hacer en sus sauces, de suerte que cuando tuve los palos suficientes, no hubo que hacer otra cosa para ajustar la cuenta que contar los cortes, y pagarle un peso por cada uno, y hubo sauce que restándole en pie ramas gruesas, le pagué a su dueño dos pesos por dos cortes que se le dieron, y sobre pagarle le di las gracias, porque me franqueó en su casa con buena voluntad lo que yo necesitaba Entonces le dije que en solos los sauces tenía un caudal, y así me lo pareció, porque no sólo tenía llena de ellos la ribera del Miguelete, sino también cuantos desangraderos había dentro de su cerco, que abunda de manantiales Esto prueba que son árboles útiles y de mucho provecho, pero ese bien lo tenia en su chácara el año pasado, porque el presente se puede decir sin hipérbole que en ella no se hallará sauce con que hacer a un fusil una baqueta, pues todos se los han arrasado los que se dicen soldados

de la patria y nuestros protectores, como me arrasaron a mí los míos, y arrasaron los de otros muchos que estuvieron a su alcance Los sauces se propagan también de semilla, que la echan en abundancia y suele caer envuelta en un vilano, blanco como un algodón, con que sobrenada y el viento la arrima a las orillas en que debe nacer Yo he visto grupos o almácigos de sauces tan espesos como el lino cuando se siembra, y los he visto recién nacidos, pero los que los ponen se atienen con preferencia a las estacas y ramas del modo que queda explicado, porque estas agarran bien y crecen pronto

Sauces de semilla

323 — Los sauces llorones parecen de la familia de los sauces, no tanto porque sólo se crían a las orillas del agua, en que también se crían los sarandíes y otros árboles de especie muy diferente, como por la semejanza de la hoja y de su color La del llorón es del mismo largo, pero dos veces mas ancha que la de nuestro sauce su verde es también algo más subido, y en lo convexo de la hoja tiene un color blanco, no sé si de vello, pues no se siente al tacto, puesto sobre el verde que por él se trasluce Los primeros sauces llorones que vi, fue en una chácara sobre el Miguelete que no está lejos de la mía, y son los mayores que he visto, pues su tronco desnudo de ramas tendría cuatro varas cuando lo vi de cerca, que fue ha más de dos años con ocasión de comprar de ellos un par de ramas para ponerlas en mi chacara Su corteza es lisa y blanquecina como la del nogal, sin las costras que sobre la de nuestro sauce se ven generalmente El dueño me dijo que aquellos sauces eran los primeros que había habido aquí, y que se los había dado un inglés americano de lo que infiero que

Sauces llorones

es arbol traído de la América del Norte Nuestro sauce, aun prescindiendo de sus muchas utilidades, es para mis ojos mas hermoso a la vista que el llorón, aunque éste es tambien hermoso arbol Lo que a éste lo hace muy particular y lo agracia es el desmadejamiento, con que tiende sus ramas, por lo que algunos le llaman *desmayo*, pero por lo común le llaman *lloron*, y yo creo que le llamarán así, porque sus ramas caídas tienen alguna semejanza con la actitud del pelo tendido, con que se suele pintar a la Magdalena llorando a los pies de nuestro Divino Salvador, pues el arbol recoge y enmadeja, digamoslo así, muchas ramas delgadas hacia una parte, inclinandolas al suelo, al que suele tocar con ellas, si el arbol no es muy alto de tronco, porque sus ramas delgadas son muy largas y flexibles Por esto juzgo que deben ser excelentes para atar y sujetar las vides con su parte mas delgada, y con la parte mas gruesa hacer canastillos para fruta Me parece que un par de sauces llorones se deben tener en una chacara

Alamos

324 — Después de los sauces debe hablarse de los álamos, que vinieron ahora diez o doce años, creo que de la America del Norte, pues a don Manuel de Sarratea le oi que él los habia traido de alla, y los habia regalado a algunos vecinos de Montevideo Confieso que su regalo era digno de que se le agradeciese mucho si no nos lo hubiera hecho pagar muy caro con la permisión que dio a las tropas de su mando para que llevasen la desolacion por donde quiera que transitaban Como en las cercanias de esta ciudad ha sido y es su permanencia mas larga, es en donde la desolación ha llegado al colmo en toda suerte de bienes, muebles y raices Levanto la pluma de una materia

que tanto me disgusta y que es capaz de irritar hasta a las piedras, y la levanto porque no se piense que me complazco en describir los males que hemos recibido, como ellos se han complacido en causarlos Los alamos no llegan a nuestros sauces ni en hermosura ni en utilidad pero son buenos y se deben poner principalmente en los lugares de mucha humedad porque en ellos prosperan y crecen mas que en los secos, aunque en éstos, si no crecen tanto se conservan ventaja que tienen sobre los sauces, que solo pueden mantenerse en lugares de agua permanente También tienen otra ventaja, y es que en un lugar de cien varas cuadradas, por ejemplo se pueden poner diez mil álamos, porque les basta la distancia de una vara para que sin embarazo puedan criarse derechos como unos cirios En la chácara de don Juan José Durán los he visto a la orilla de una laguna muy grandes, y son los mayores que he visto, y no tienen unos de otros más distancia que la de una vara, pues con dificultad puede pasar un hombre por entre dos troncos Estos álamos tienen la corteza blanca, y la hoja es semejante a la de los perales comunes Se ponen de plantas con raíz, de estacas de estaquillas, o ramitas clavadas, y de cualquier modo prenden aún en los altos si la primavera inmediata favorece con aguas Sus palos pueden servir para cintas de corrales, para tendales de carne salada, y otros muchos usos.

325 — Hay treinta y cinco años que a don Miguel Ignacio de la Quadra le vinieron de Vizcaya muchas bellotas de roble y encina puestas con tierra en un cajón, de las que nacieron algunas de roble, y una sola de encina. La encina que le nació, aunque se le Robles

mantuvo algún tiempo, se le murió sin adelantar mucho, pero los robles prosperaron bien, y uno de ellos particularmente se hizo árbol tan robusto en pocos años, que a un sujeto de Europa le oí decir que allá no crecían tanto en tan corto tiempo De ese roble, que dentro de pocos años empezó a echar bellotas en abundancia y nacían las que se le caían al pie, han procedido los robles que se ven en varias partes En las tierras bajas y gruesas es donde los he visto vegetar con más fuerza, y aunque en las altas y más resecas los he visto crecer y sostenerse bien, y llegarían en ellas a hacerse árboles grandes, y la madera sin duda sería de mejor calidad, pero he visto también que en esos lugares resecos los ataca la carcoma de los manzanos con mucha fuerza, por cuyo motivo creo que será más útil y ventajoso ponerlos donde su vegetación sea mas fuerte, la que los preservaría de ese fatal gusano, según se dijo de los manzanos y membrillos en el número 274 Allí sospeche que los insectos huían por instinto de poner sus huevos en arboles, expuestos a las inundaciones, porque con ellas no pereciese su cría y ahora sospecho que puede también huir de ponerlos en árboles de mucha vegetación, porque ésta puede darle a la madera alguna expansion hacia donde el gusano se queda dormido por muchos dias, y oprimirlo antes de salir transformado en insecto volante El estuche que se practica el gusano en la madera es tan ajustado a su cuerpo que con poco que la madera se hinche hacia donde se halla el taladro, es preciso que se estreche mucho y perezca el gusano

...rcoma huye la vegetación fuerte

326 — Cualquiera que sea la causa, en el Miguelete hay pocos terrenos de los ventajosos que se pue-

dan destinar a los robles, porque hacen falta para hortalizas o para frutales, cuya utilidad es más pronta Así donde juzgo que se podrían poner gruesos robledos es en las estancias, porque muy rara sera la que no tenga dentro de sus límites algunas islas en los arroyos, o en sus riberas algunos lugares, llenos sólo de pajonales, que ni para el ganado son buenos Si se cercase un pedazo de esos terrenos, se quemase la paja, y se arase con dos o tres rejas, no habría más que arrojar en ellos las bellotas para que presto se criasen robledos de mucha utilidad a favor de los que se tomasen ese corto trabajo En las orillas de los ríos y de los arroyos, aún de los pequeños, se suelen ver limpios de pajonales, unos terrenos algo elevados hacia el medio, a los que suelen ceñir los arroyos cuando crecen, porque estan aislados entre el arroyo y alguna cañada que los rodea En esos terrenos, que en lo general son de una tierra vegetal admirable de mucho fondo, en los que se suelen ver algunos árboles silvestres muy copudos y bien formados, que aquí se llaman quebrachillos, o en grupos o salteados, uno aquí y otro acullá, se criarían a mi entender hermosos robledos, sin más trabajo que rasguñar algo la tierra con el arado, y arrojar las bellotas bien claras Estas se deben arrojar luego que el árbol las despide, que es por abril, porque entonces están sazonadas, y se arrojan, porque es como brotan más bien que enterrandolas del todo La bellota es pesada, y con su peso natural se entierra lo bastante para percibir la humedad de la tierra, y grillar a su tiempo Si se arrojasen bellotas en las hendiduras de los peñascales, en que se suele ver tierra vegetal muy superior, creo que prosperarían allí los robles,

Terrenos para robles

porque es muy frecuente ver entre los peñascos arboles silvestres muy bien criados, como son laureles tambitaris, coronillas y otros varios

327 — En fin — por las estancias hay mil lugares que parecen muy a propósito para los robles, y juzgo que en ellos con algún corto trabajo, que se tuviese al principio, se conseguirían en este país unos arboles utilísimos que se crían espontaneamente en el hemisferio del norte tanto en la America como en la Europa en la misma latitud con corta diferencia, en que nosotros nos hallamos en el del sur Y digo que esto se lograria con un corto trabajo al principio, porque después ellos mismos se propagarian de las bellotas que arrojan, y que nacen agrupadas al pie No hay para que encarecer la utilidad de estos arboles cuando nadie ignora que dan excelente madera para mil usos de mar y tierra en la construcción de edificios y de bajeles El labrador hallaria en ellos mejores, más pesadas y mas fuertes cabezas de arado que las que aquí les ofrecen los bosques, aun cuando fuesen tan abundantes como lo eran en otro tiempo buena ravazón, buenas mazas y buenas camas para ruedas, cabos para toda suerte de herramientas, muchas varas con que hacer estacas de duración para los cueros y de lo más inútil y del desecho hallaría en los robles excelente leña Si yo tuviera menos años de los que tengo, y por mi edad no estuviera casi imposibilitado de hacer ensayos fuera de mi casa, tendría mucho gusto en probar practicamente que no son proyectos al aire los que propongo, y que es muy hacedero el lograr aquí robledos grandes en los lugares que acabo de indicar.

Utilidad de los robles

328 — Desde que tuve chácara deseé tener en ella pinos, y nunca lo pude conseguir En dos ocasiones y épocas diferentes puse trasplantados algunos que me dieron en estado de eso, y en las dos ocasiones se me perdieron, o porque son muy delicados para sufrir trasplanto o por otro principio y digo esto, porque de ellos se me perdieron algunos al trasplantarlos, y otros, que con terron me hizo venir de Buenos Aires mi amigo don José María Calazevte aunque al principio parecían logrados, y yo creo que lo estaban, después se me enfermaron y murieron De semilla puse también en dos épocas diferentes y aunque las semillas me nacieron bien, como las había sembrado a la despedida del invierno, advertí que con los calores de la primavera se enfermaban las arañitas, y se me murieron todas, o porque las picaban en la raiz algunos gusanos, o porque los calores fuertes las ofendian, hallandolas aún muy tiernas Yo por lo menos atribuí entonces su ruina a los calores más que a otra cosa y así llevado de ese concepto puse semillas el año de 11 en siete floreros que tenia de barro, y las puse no a la despedida del invierno, sino a la entrada del otoño, porque las puse a fines de marzo con la idea de que cuando naciesen no ofendiesen a los pinitos tiernos los calores, que por abril son ya remisos Mi pensamiento, si no fue fundado, por lo menos me salió bien, porque crecieron sin atraso hasta en el invierno

Pinos

329 — Al año, y cuando llegó el otoño siguiente, que fue el del año de 12, dispuse en las cercanías de la casa los agujeros en que los había de trasplantar, dándoles la distancia de diez varas Cuando tuve dispuestos los agujeros, casqué los tiestos, y con todo

el terrón puse en ellos los siete pinitos, de los cuales uno se me murió por las hormigas, que lo habían atrasado, estando aún en el tiesto, porque aunque en los tiestos puse arandelas cuando los sembré, hubo algún descuido en echarles agua De los otros seis uno está enfermo y con poca esperanza, porque el terreno que le cuadró, había sido basurero de la casa, y suelen esos lugares, por el calor de la tierra, estar inundados de lombrices, y de otros gusanos que pueden haberle ofendido en las raíces, pero los cinco restantes se hallan en un estado, en que prometen llegar a ser árboles buenos tres particularmente han crecido veinte pulgadas desde el 22 de octubre del año de 12 hasta el mismo día del presente 13, y los troncos de los cinco son proporcionados al aumento que han tenido A los cinco los he desfaldado ya alguna cosa en el invierno que acaba de pasar, y continuaré desfaldándolos en adelante con la consideración de que esos árboles deben adornar con su copa los dos lados de la casa en que están, pero no quitarle la vista que por ellos tiene a las arboledas del Miguelete, al cerro y a la ciudad, para lo cual es menester que el tronco suba desnudo de ramas de cinco a seis varas de altura Para conseguirlo creo necesario que al desfaldarlos se les conserve siempre la mejor guía, y la que esté más perpendicular a su tronco Estos árboles, aunque son muy útiles por su madera, por la resina que de ellos se saca y por sus piñones, no son tan fáciles a lo que se ve, de multiplicarse como los robles, porque ni echan hijos al pie ni se trasplantan con tan buen suceso como éstos, que parecen mas acomodados a nuestro clima. No obstante, he expuesto lo que me ha pasado con ellos

do de po
nerlos

por si alguno quiere adoptar, adopte si gusta, el método que yo he observado, a mi parecer, mas conducente para lograrlos

330 — A los pinos de Europa que se me perdieron les sustituí otros pinos de Misiones, que en lengua guaraní se llaman *curís*, y yo les llamo pinos de la cruz, porque con las primeras ramas que echan sobre el mástil muy derecho que sacan en su nacimiento, forman una cruz perfecta; porque echan dos brazos en ángulos rectos con el tronco, y así se conservan algunos meses hasta que después van levantando los brazos y cerrando los ángulos Tanto el tronco como las ramas que han echado en un año, que ha que me nacieron, van vestidas en contorno de hojas sin pezón, adherentes al mismo tronco o ramas, y son las hojas semejantes al hierro de una lanza Hasta ahora no tienen las mayores más que pulgada y media de largo, y media pulgada de ancho en la parte que se acerca a su arranque, pues en el arranque mismo se estrecha un poco mas la hoja, y esa disminución la hace más semejante a una lanza La hoja remata en espina, que aunque no es muy fuerte, no dejará de hacer dificultoso el subir a esos arboles por donde se halla con hojas, las que no pierde en el invierno y son de un verde alegre de esmeralda Por lo que ya se echa de ver esos árboles mantendrán la hoja en el tronco y ramas mientras la necesiten para su abrigo y alimento, y después las dejarán quedándose desnudos de ellas, sin sustituirlas con otras nuevas del mismo modo que acontece en las palmas, con las cuales me parece que tiene el curí más analogía que con los pinos de suerte que en estos árboles creo que las hojas sólo se mantienen hacia los cogollos, o donde la madera es tierna aún

Curís

331 — La punta del cogollo esta cerrada con cuatro hojas, que cuando crece el árbol se abren en cruz sube el árbol y abre también en cruz las cuatro hojas que se siguen, pero no perpendiculares a las inmediatas de abajo, sino cubriendo por el medio sus claros sigue creciendo y abre otras cuatro no perpendiculares a las inmediatas, ni a las primeras, sino tambien cubriendo claros por último abre otras cuatro, que cubren los claros que no cubrieron las anteriores, de suerte que visto este arbolito de arriba para abajo se presentan sus hojas en la misma disposicion que en una aguja de marear se ven pintados los rumbos, sin otra diferencia que estar los rumbos sobre un plano, y hallarse las hojas del curí de cuatro en cuatro sobre planos diferentes Los piñones que me regalaron y yo sembré, tenían dos pulgadas de largo y una de ancho, en donde más, con un grueso corrrespondiente. Algunos asé, para comerlos y me supieron muy bien Su meollo está encerrado en una tunica o membrana bastante fuerte, la que se divide en dos cascos cuando nace el árbol y se desustancia la almendra que contiene Me parece que tienen que comer tanto o muy poco menos, que una castaña de las que yo he visto, y aún he comido bastante frescas traídas de España, porque en este pais aunque se han puesto castaños, y han crecido hasta dar erizos, éstos son siempre fallidos

igura de sus ojas y disposicion

332 — Los que han visto el árbol del curi dicen que se eleva mucho, que es muy derecho, que su madera es roja y muy fuerte, y que cada mazorca, en que están pegados los piñones a la manera que los granos de maíz en la suya, contiene centenares de ellos Los piñones que yo he tenido manifiestan por

recen mucho

las faces, que se les ven, que están apretados en la mazorca y adherentes a ella por la punta mas redonda y aguda, que es por la que brotan, y que la del extre mo opuesto, que es más plana, más ancha y mas fuerte, es la parte exterior que defiende el grano Debe ser árbol de utilidad, cuando los jesuitas los criaban hortenses en sus colegios de Misiones, sembrandolos de semilla, o trayendo los nacidos de los bosques inmediatos, según me ha informado un indio guarani ya viejo, que era de su tiempo A mí me parece que es facil criarlos aquí, y tan fácil o mas que criar robles en los parajes mismos que insinué para ellos Me fundo para juzgarlo así, en que aunque esto se halla algunos grados más al sur que los pueblos de Misiones, he experimentado que los hielos de este invierno pasado no han hecho la menor impresión en los curís tiernos que tengo, no obstante de haberlos mantenido siempre al descubierto Me fundo también en que he visto piñones de curí traidos de las tierras al sur del rio Negro en la costa patagónica, y aunque los piñones de allá eran, según me acuerdo, una tercera parte menores que los del Brasil, no quita que esa región, que mas bien es fria que caliente, crie los árboles que los producen Por ultimo me fundo en que los curis no son delicados a otros accidentes adversos, pues a dos de los míos me los despedazaron unas ratas, guarecidas en una pila inmediata de ladrillos, y sin embargo de ser aún muy tiernos y haber recibido un daño tan considerable, brotaron poco despues por dos partes y siguen creciendo con dos guias, y cada guía echó en uno de ellos dos brazos en cruz El que me nacio primero y no ha tenido atraso ninguno creció quince pulgadas en un año, que acaba de cum-

plir en este mes de octubre. Los portugueses a los curís los llaman *piñeiros*, y por el nombre que les dan, parece los clasifican entre los pinos, pero su clasificación verdadera sólo corresponde a los naturalistas

333 — El año pasado de 12 me mandó una sobrina mía cuatro plantitas de haya, y venían en tal mal estado que tuve poca esperanza de hacerlas revivir El terrón que traian más bien que terron parecía una piedra, porque era un terrón de barro seco y endurecido después de haberse conglutinado mucho con la demasiada agua que alguna vez le habían echado Deshice el pequeño barrilito en que venian, y del mejor modo que pude separé las plantitas, de suerte que cada una sacase alguna parte de terrón, al que primero gasté por debajo hasta descubrir las raicecitas, porque sospeché que las puntas inferiores po-
Hayas. dían estar dañadas, como lo estaban en efecto y tuve que limpiarlas de lo podrido, cortandolo Después de esta diligencia puse las cuatro, y a dos no hubo cómo hacerlas revivir, porque seguramente estaban ya muertas, pero las otras dos se dieron por entendidas, y manifestaron muy pronto la mejoría y ventaja del lugar a que habían pasado, porque empezaron a reverdecerse y luego vegetaron. Por junio soltaron la hoja y no volvieron a brotar hasta la mitad del presente octubre, en que empiezan ya a crecer, y crecen tanto que la primera que broto en quince dias ha crecido ya doce pulgadas. Algunos europeos que han visto mis nuevos arbolitos han dudado que sean hayas, pero don Juan Camilo Trápani, que, según me ha dicho, las ha visto en la Dalmacia, me ha asegurado que lo son Su testimonio junto con el del inglés americano que las trajo, creo que de su país, y

se las regaló por hayas a mi sobrina, me hacen creer que lo son en efecto Yo quisiera saber el nombre y apellido del ingles para expresarlo aquí, porque reputo por un bien no pequeño para este país el que nos ha traído en las hayas, y que por ellas puedan en adelante propagarse con facilidad, pues su madera es buena para muchos usos, y es excelente para remos, que no se hacen iguales con ninguna de las maderas que se conocen y producen los bosques de este gran río

334 — Las hayas que tengo echan las hojas pareadas como los nogales sobre un pezón, en que se ven de a cinco, de a siete, de a nueve, de a once y hasta de a trece en cada uno y puede ser que echen más número de ellas según vayan creciendo y sea su vigor. Las echan pareadas de todos modos, porque no sólo van las hojas pareadas en el pezón hasta que rematan en una, sino que también van pareados los pezones en el tronco, pues cuando crece el árbol echa un pezón de un lado, y otro pezón del lado opuesto, pero perfectamente enfrentado uno con otro. lo que no sucede en los nogales, que echan las hojas pareadas en el pezón, pero los pezones no van enfrentados, sino en escalera, uno más abajo, y otro un poco más arriba En las hayas si un pezón tiene cinco hojas, el compañero de enfrente tiene igual número· si siete tiene el uno, siete tiene el otro y así de los demás, en lo que se puede asegura. que son infaltables La hoja es pequeña, y tiene de largo otro tanto más que de ancho es dentada por la orilla y su verdor claro y alegre Ya se deja entender por la disposición de sus ramas, por su mucha vegetación y por el matiz de su verde que ha de ser árbol grande y vistoso

Hojas pareada

También se deja entender que, sin esperar a que dé semilla, podrá propagarse de sus ramas, clavandolas, porque ya he dicho, y lo he dicho por eso, el mal estado en que vinieron las plantitas, y no obstante él, las que se hallaban con alguna vida sintieron al instante el desahogo que se les dio, y echaron a crecer sin detenerse Esto prueba que es de buena carnadura, y que sera facil que prendan las varitas que se claven En el invierno inmediato que va a venir espero que con la experiencia me confirmaré en lo que digo Los pinos, las hayas y los robles deben ser arboles favoritos en Montevideo, pues, a lo que se ve, parece que Neptuno le ha cedido su tridente dentro de las aguas de ese río

335 — El umbú es un árbol grueso, alto, copudo, frondoso y de un verdor subido, que se cria espontá neamente en algunos parajes de estos campos No tiene madera que se pueda llamar tal, porque su tronco y ramas, despues de la corteza, se componen sólo de capas, con que el arbol va aumentando su volumen, y aunque ese mecanismo de irse aumentando por capas parece común a todos los demás arboles,
Umbú las capas del umbu se distinguen de las de los demás, en que en éstos las capas se unen y se conglutinan tan estrechamente unas con otras, ya más, ya menos segun su solidez respectiva, que no presentan en la madera más que un solo cuerpo duro y firme, en vez de que en el umbú las capas se conservan siempre visiblemente separadas, sin formar entre sí mismas una union estrecha. En medio de la flojera, digamoslo así, con que engruesa este arbol, su resistencia a los vientos generalmente es mayor que la de muchos arboles de madera fuerte, a quienes el viento des-

gaja con más facilidad que al umbú Yo no conozco mas que dos especies, una de machos que dan sólo flores, y otra de hembras que dan flores y fruto Se suelen poner en el campo cerca de las casas por su hermosura, y principalmente por la sombra que con su grande copa hacen en el estio, útil para las gallinas y para otros animales domésticos, y tambien para colgar la carne al fresco, que regularmente corre debajo de sus ramas El motivo porque por lo comun se siente correr aire debajo de los umbús, lo atribuyo a que por leve que sea el aura que corre, como corra alguna, tropieza en la copa espesa del umbú, y hallando en ella embarazo, tuerce su corriente hacia la parte en que no lo tiene, que es por debajo del árbol Este efecto se hace muy sensible cuando hay dos arboles a la par, que unan arriba sus copas, porque pasando por cerca de ellos se suele sentir la corriente del aire que se reúne por entre los troncos, aunque no se sienta en otro lugar si el día esta sereno

336. — Para trasplantarlos conviene esperar al equinoccio de setiembre, porque estos arboles, que empiezan a brotar a la mitad de octubre, suelen sentir mucho los hielos cuando no están arraigados, y por ellos se suelen perder si se ponen temprano A los dos años de haber comprado mi chácara trasplanté tres umbús que habian nacido el año anterior de 1774, y los puse en triángulo cerca de la casa a la distancia solo de cinco varas unos de otros con el objeto de poder atravesar de unos a otros, cuando fuesen grandes, tijeras de sauce, en que colgar cómodamente la carne. De los tres se me perdió uno, y en los otros dos que me quedaron hallé el servicio que me propuse de los tres, pues atravesé de uno a

Tiempo de trasplantarlos

otro una tijera de sauce en que podía colgar todos los cuartos de una res Para que la carne no se mojase cuando llovía, pues mojada adquiere mal gusto y se pierde pronto, encaramé en la tijera atravesada en las horquetas de los dos umbús, un par de cueros grandes, que con huascas que se ataban por una punta en las garras, los extendían y se ataban por la otra en algunas ramas de los arboles Cubierta muy bien la tijera con los cueros pasaban por entre ellos y la tijera unas huascas fuertes, que tenían cada una en un extremo un gancho de madera de los que en mi casa se suelen hacer del concurso de dos ramas de un grueso proporcionado Cuando se colgaba carne no había más que engancharla, izarla con la huasca y atar el otro extremo en uno de los ceñidores de torzal que tenian los umbus atados flojamente en la cintura de sus troncos Con esta operación sencilla estaba la carne siempre al fresco y preservada de la lluvia

337 — El ceñidor de torzal que tenían los troncos no solo servia para asegurar la carne, sino también para atar los caballos a la sombra en cualquiera de ellos, pues sin el ceñidor no se podían atar cómoda mente, porque los troncos que desde el suelo a las horquetas principales tenían cuatro varas de alto y

Ceñidor

era necesario una escalera para subir a los umbús, tenian de circunferencia, en donde menos, las mismas cuatro varas, o muy cerca con que para atar caballos en los umbús, o era menester clavar argollones en los troncos, o usar del ceñidor flojo que acabo de decir, los umbús a los treinta y nueve años de edad tenían dieciocho varas y media de altura, y el diametro de su copa era por lo menos otro tanto

Mi casa estaba abrigada con ellos de los sudestes, y parecía de lejos que se apoyaba a los arboles Estos a mis ojos la adornaban con los verdes colgantes de sus ramas, y yo los apreciaba en tanto que hubiera despreciado una talega de pesos que me hubiesen ofrecido por quitarlos de donde yo los tenía

338 — Pues todo este bien, o casi todo, desapareció el presente año de 13, porque el día 2 de febrero hirió un rayo los dos umbús Al que estaba mas al norte y más cercano a la casa lo perdió del todo, y al compañero le maltrató las mas grandes ramas Al principio creí que el daño era muy corto, porque no se vio en el perdido mas que un leve rasguño sobre la horqueta principal, y porque dos caballos, que estaban atados a él, no recibieron mal ninguno, pero a los pocos días las ramas grandes, que formaban toda su copa, se empezaron a caer, llevadas sólo de su peso, de suerte que no quedó en pie mas que solo el tronco luego advertí que el fuego eléctrico había penetrado hasta las raíces por el sonido hueco que daba el tronco, y por el mal olor que despedía Así lo hice cortar todo, y que se cortasen también todas las ramas heridas del que quedó en pie Todo el forraje que salió de los umbús, con que se podían cargar algunos carros, lo reduje a rajas y astillas, y después que se orearon, en que tardaron muchos días, las puse en disposición de darles fuego para sacar ceniza, porque me habían dicho que la ceniza del umbú era buena para la lejia, con que se hace jabon

Rayo hiere l umbus

339 — Como me he propuesto dar una idea de todo lo que yo sepa concerniente a los provechos, que se puedan sacar de una chácara, voy a darla del modo de hacer jabón, que yo ignoraba hasta el presente

año en que lo he hecho con la ceniza de la broza, que junte de los dos umbus Oreadas las rajas, sin esperar a que se sequen del todo porque entonces pierden las sales, en que consiste el mérito de la ceniza, se hacen unos montones piramidales, cruzando las rajas de modo que el fuego pueda entrar por todo el monton, poniendo primero debajo alguna paja seca a fin de que por ella prenda el fuego Cuando éste ha prendido y se comunica a la leña que forma la pira, se tiene cuidado de ir tapando con astillas menudas que estan a la mano, las salidas grandes que tenga el fuego con el objeto de que no se evaporen las sales, o se evaporen lo menos posible Por este motivo de conservar las sales seria mejor quemar el umbú con toda la humedad que saca de sus raíces, pero quemarlo sin que se oree primero es obra moralmente imposible, como también lo es quemar las ramas gruesas solo como el brazo cuando no se han hendido así lo he experimentado yo, y para quemarlas he tenido que animar el fuego, echándole por encima al montón paja de trigo menuda, de la que se saca de la era después que se avienta el trigo Esta paja, que por ser menuda se insinúa por todos los resquicios del montón, anima el fuego sin levantar mucha llama y así se ha podido quemar bien una leña que sin ese auxilio era muy difícil quemarla Cuando arde el montón se tiene también cuidado de echar encima la leña que se desparrama para que la penetre el fuego, y se deja amontonada hasta que se enfríe, preservando el montón de que se moje con alguna lluvia, que le llevaría las sales

Modo de hacer ceniza

340 — Las rajas y trozos de umbú son más difíciles de reducir a buena ceniza, que la que se hace

con las dos especies de quinua, que yo aquí conozco, que son la blanca y la negra, y que la que se hace con el que llaman yuyo colorado Estas hierbazas se arrancan o se cortan en el mes de marzo, cuando ya tienen grano y están sazonadas, y dejandolas orear un poco, para lo que basta uno o dos dias, se amontonan y se les da fuego, poniendo debajo de los montones algún combustible seco, en que prenda el fuego se tiene también cuidado de ir abatiendo la llama que se levanta, echándole encima de las mismas hierbazas, que se tienen a prevención Cuando se ha hecho y enfriado la ceniza de cualquier vegetal que se haga se ensaca y se guarda para cuando se necesite de ella

Ceniza de quinua

341 — Para hacer el jabón compré sebo bueno, con el fin principal de hacer primero con él buenas velas, y emplear después en el jabon el chicharrón y borras del sebo que para ese efecto son muy bastantes Hay algunos años que hago en mi casa las velas que gasto, pero las he hecho hasta aqui sin la economía de aprovechar los desperdicios de las borras y del chicharrón, como las he aprovechado (gracias a la necesidad en que nos ha puesto la que llaman patria) el presente año del modo que voy a decir Compré como digo sebo bueno, pues para las velas es necesario que lo sea Llamo sebo bueno a aquél, que inmediatamente después que se saca de la res, se orea y enjuga bien de toda humedad, y se guarda después de bien seco, porque si se recoge y amontona sin estar bien oreado, se arde y se echa a perder, lo que se conoce por el olor fuerte y desagradable que adquiere El sebo para hacer velas se pica o se corta lo más menudamente que se pueda, y después que se ha picado se pisa encima de un cuero a fin de romper

Sebo bueno

las túnicas en que el sebo está encerrado, y poderlo derretir mas fácilmente Cuando se va a freir se le pone al tacho o caldero una cuarta parte de agua limpia y clara, así para que el tacho no se queme, como también para que no se queme y ennegrezca el sebo, y para que el agua, que se le mezcla, lave y limpie el sebo de algún polvo, que siempre lleva pegado Frito, sin apurarlo mucho porque se tostaria y perderia su blancura, se pone en una tina, a la cual se le hace un bitoque cuatro o cinco pulgadas mas arriba de su fondo interior El sebo se echa en la tina por un colador de cerdas, que dé tránsito al sebo sin dejar pasar el chicharrón, que se va echando en otra tina Concluido el sebo del tacho se vuelve a llenar con sebo picado, echandole la misma cantidad de agua que al primero, y cuando está frito se pasa la tina del mismo modo

rqueta de sebo

342 — Cuando la tina tiene sebo suficiente para un par de marquetas, se destapa el bitoque y se pasa el sebo al molde, que se pone en disposición de recibirlo Lleno un molde se pone otro hasta que la tina no tenga sebo superior al bitoque Con una noche que esté el sebo en los moldes es bastante para que se condense y siendo los moldes de hoja de lata, se saca de ellos la marqueta solo con darles vuelta sobre lo interior de un cuero, pero para que la marqueta se desprenda mas facilmente se le da al molde por encima del fondo y por los costados con un hisopo empapado en agua caliente Si se quiere usar pronto del sebo para hacer velas, no hay para que forrar las marquetas, pero si no se ha de gastar pronto conviene forrarlas para libertarlas del polvo y de los ratoncillos, y para poderlas manejar cómodamente Si

queda algún sebo del bitoque abajo, es siempre una tabla muy delgada, que por la parte inferior suele estar cubierta de una borra de sebo mezclada con agua, porque el agua que no se exhaló mientras el sebo se freía, por su peso natural se precipita al fondo de la tina Esta tabla con toda la borra que tiene se echa con el chicharrón en una misma tina, pues todos esos desechos son muy buenos para el jabón que aquí se hace

343 — El hacer velas es cosa tan común y tan sabida, que parece excusado el decir nada sobre el modo con que se hacen Pero como el hacerlas buenas particularmente cuando se hacen para vender, no es cosa muy común, porque por no hallarlas buenas para mi uso por una experiencia constante de muchos años, me vi precisado a hacerlas en mi casa, voy a decir los requisitos que se deben observar para que salgan tales *El primero es* — que el pabilo sea proporcionado al grueso de la vela; porque si es muy delgado, la vela da una luz triste, y se corre el sebo que liquida la llama, y no lo puede consumir por pequeña, si es demasiadamente grueso, en lo que rara vez se peca, la luz no es tranquila, porque flamea demasiado, consume pronto la vela, y despide mucho humo Es necesario pues guardar en el grueso del pabilo un justo medio, que es el que conviene a todo lo que se hace *Segundo* — hecho el pabilo se empapa en sebo caliente, no del que se ha frito con agua, sino en un sebo que sin ella se fríe por separado en una olla, para lo cual se suele escoger sebo gordo de riñonada Por falta de este requisito las velas tienen un salpicoteo molestísimo, con que se ensucia la mesa, los papeles y cuantas cosas se hallan en contorno del

Velas y sus condiciones

candelero *Tercero* — después que el pabilo se ha escurrido y enfriado se pone en los palillos, con que se hacen las velas, seis hilos en cada palillo, y uniéndolos hacia el medio del palillo, se toman en una mano dos o tres palillos, en que hay doce o dieciocho pabilos, y uniendolos todos se soban con la otra hasta que con el sobeo se estiran y suavizan Este sobeo se le da al pabilo no solo para que se estire, sino tambien para que con la acción de sobarlo se deshagan las estopas o motitas que suele tener fuera del torcido, porque si se dejan quedan las velas expuestas a correrse con alguna de las motitas, que se enciende y se corre por la vela abajo con peligro de que la vela caiga y encienda la mesa, en que esta puesto el candelero. *Cuarto* — dispuesto el pabilo se moja siempre en sebo que esté bien caliente a fin de que las velas tomen sólo capas delgadas, y se com pacten más, porque cuando con el sebo que esta algo frío toman capas gruesas, salen flojas y de corta du racion, pues se corren mucho *Quinto* — que al barril o vasija, en que se pone el sebo, no se le eche tanta agua que alcancen a ella las velas, porque si alcanzan al agua, queda alguna interceptada entre las capas, y es preciso que entonces las velas salpiquen Después que se hacen las velas, algunos practican ponerlas al sereno para que se blanqueen, pero en mi casa se guardan en un arca sin otra previa diligencia que las que se han dicho, y guardadas se blanquean por sí mismas más de lo que eran cuando se acabaron de hacer.

344 — Hallandome ya provisto con los materiales necesarios para hacer jabón, lo hice el presente año por la primera vez, y lo hice sin haberlo visto hacer

jamás, y así puedo hablar de la materia con algún conocimiento Para hacerlo puse en un estanque pequeño de cal y ladrillo que tenía en mi chácara, y lo había hecho años antes para bebedero de bueyes y caballos, unas tres o cuatro fanegas de ceniza, y le eché algunos barriles de agua del aljibe, considerando que el agua cuanto más delgada debía ser mejor para impregnarse con las sales de la ceniza En la parte interior donde el estanquillo tenía el bitoque puse, antes de echar las cenizas, un envoltorio flojo de cerdas de vaca a fin de que la lejía saliese con lentitud, y Jabón limpia de todo cuerpo extraño Cuando tuve una tina grande llena de lejía, que por el gusto se conocía ser buena, puse en un tacho bastante grande parte del chicharrón y de las borras del sebo, sin llenarlo, suponiendo que el sebo podía levantarse con el hervor, y le eché al tacho la lejía que me pareció suficiente Se le empezó a dar un fuego lento, y cuando empezó a hervir y a subirse el sebo, se le mitigaba el hervor ya aflojando el fuego, ya también levantando con un cucharón grande de hierro el material que hervía a fin de refrescarlo alguna cosa De cuando en cuando se le echaba lejía al tacho, cuando se veía que ésta se había disminuido bastante, y no se daba fuego al tacho sino de día

345 — Así se le estuvo dando fuego por nueve días, interrumpidos con los días de fiesta, y tal vez con otros en que había que hacer otras cosas más urgentes, pues desde luego concebí que ese trabajo se podía Continua el interrumpir, sin que por eso perdiese nada el jabón bón Al noveno día, y cuando se advirtió que tanto en éste como en el penúltimo no blanqueaba por las mañanas el sebo, como blanqueaba y sobrenadaba en los siete

anteriores cuando se cuajaba con el frío de la noche, y cuando se advirtió también que el material tenía el olor y el color de jabón, y que había adquirido bastante consistencia, lo que se conocía porque el que lo revolvia con una paleta de madera hallaba resistencia al revolverlo, llamé a uno que entendía de jabon para preguntarle si aquel material que aún hervia, estaría ya en punto de apartarse del fuego El inteligente sacó un poquito en un plato y dejándolo enfriar lo cortó con un cuchillo, y viendo que el cuchillo salia limpio, y que brillaba el corte que le hizo a la masa, me dijo que apartase el tacho luego que me enviase un molde que tenía para echar en él el jabón, y me añadió que el jabón era de lo bueno que aquí se hacía

346 — Efectivamente me remitió el molde, y a su imitación mandé hacer uno proporcionado al jabon que yo podia hacer en mi casa, que se reduce a un marco o bastidor de seis cuartas de largo y tres de ancho, hecho con cuatro piezas de 2 1/3 pulgadas de elevación Los dos largueros tienen en los extremos unas escopleaduras, en las que entran holgadamente los dos cabezales o atravesaños, que en sus extremos tienen espigas a propósito para ese fin Puesto el molde en un suelo llano, se despolvorea en el que comprende el molde un poco de ceniza para que el jabón no se pegue al suelo Puesto el molde en esa disposición se acerca el tacho, y con un cucharón de hierro (que en mi casa es una sartén con mango, y por haberme hecho las funciones de cuchara le llamo cucharón) se va echando y distribuyendo el material en el molde Con una regla tableada que tiene el mismo largo del molde, y de ancho dos y una tercia pulgadas, se va igualando el material, de suerte que quede

lde de ja bón

con una superficie plana y de la misma altura que el molde Cuando la masa está fría y se ha condensado bien, sirve la misma regla para señalar los cortes, que se le deben o pueden dar a la masa las que se señalan con un cuchillo, que se lleva contra la regla sentada a la orilla y a lo largo de la masa haciendo la primera señal en el lado que tiene la regla hacia lo interior de la masa Hecha la primera señal se pasa la regla más adentro tocando por una orilla en la primera señal, y echando segunda raya por la orilla interior, y de esta manera se van continuando las rayas o señales a lo largo de la masa Después de concluidas las señales largas, se hacen del mismo modo las que cruzan el ancho del molde Concluidas se desarma el molde, separando los largueros de los cabezales, y se corta el jabón para guardarlo, el que sale todo en panes de figura cúbica de dos y una tercia pulgadas por cada lado, la que parece acomodada para usar del jabón con economía

347 — Cuando saqué el chicharrón y borras de la tina, que tenía cubierta, para la primera tachada del jabón, de que acabo de hablar, advertí que ya había algunos gusanos en aquel material, y para conservarlo me ocurrió echar en él como un barril de carga de buena lejía Para que el material no se subiese sobre la lejía, y para que ésta lo penetrase y cubriese bien, lo cargué primero con unas losas pequeñas y delgadas de pizarra A los dos meses largos saqué el material necesario para la segunda tachada, y cuando se echó en el tacho ya se le percibía a lo que sobrenadaba en las piedras olor y color de jabón esto me hizo creer que el segundo tacho necesitaría menos fuego que el primero. Así sucedió puntualmente, pues a los cinco

Lejía anticipada, ventajosa

días y medio de fuego salió el jabón, y lo mismo sucedió con las tachadas siguientes hasta que se concluyó el material Esta experiencia casual me hizo ver que es una ventaja real y verdadera para hacer jabón echarle al material alguna lejía con anticipación, porque la lejía, no sólo lo conserva por las sales fuertes que tiene y lo penetran, sino también porque lo dispone para que sin tanto trabajo y sin tanto fuego salga el jabón, que se desea

348 — Por conclusión de todo debo decir — que de treinta y seis arrobas de sebo que compré hice mil y cuatrocientas velas buenas y de buen tamaño, pues cuatro velas pesan algo más de una libra es decir — que empleé en velas catorce arrobas netas de sebo derretido que me quedaron enmarquetadas cerca de diez arrobas de buen sebo para hacer nuevas velas cuando las necesite y que del chicharrón y borras, que en las casas suelen perderse, o se echan al fuego innecesariamente, he hecho catorce y media arrobas de buen jabón, y tan bueno que mis criadas aseguran, y me lo han repetido muchas veces, que nunca han usado de un jabón igual para lavar la ropa, siendo así que hasta el presente siempre lo he comprado del que aquí se hace en varias partes, y más comúnmente del que viene de Buenos Aires Esto lo digo sólo por el deseo de que muchos aprovechen lo que en las casas se suele perder lastimosamente, pues catorce arrobas y media de buen jabón no podía yo comprarlo por menos de cuarenta pesos

ovecho de desperdicios

349 — Por último advierto que si alguna vez sale el jabón sin el punto que debe tener, no hay más que volverlo al tacho, echarle un poco mas de lejía y darle fuego, pues con el fuego y la lejía se liquida al ins-

tante, y se continúa dándole fuego lento hasta que con él y la lejía necesaria adquiere el punto debido Esto lo advierto, porque así lo he experimentado, y mi experiencia me ha hecho ver que el hacer jabón es una cosa fácil y la más sencilla del mundo y que todo lo que algunos dicen — que es menester que en el jabón no ande más que una sola persona, y que cuando se revuelve con la paleta debe ser siempre a una sola mano y con un movimiento uniforme, no es más que vana observancia de gente ignorante, o faramalla de los que tienen interés de que nadie en su casa haga jabón bueno, para vender el malo que ellos hacen en la suya

Jabón cosa sencilla

350 — Ahora volviendo a los umbús, que dieron ocasión a un artículo más largo de lo que yo pensaba, parece que estos árboles son muy perseguidos de los rayos, porque el mismo día que un rayo hirió a los míos, otro rayo hirió a un umbú de la chácara que fue de don Domingo Guerrero Cuando por ella pasaba para ir a misa vi que al umbú herido se le fueron desplomando las ramas del mismo modo que le sucedía al que se me había muerto en mi casa Fuera de estos umbús tengo noticia de otros que fueron heridos y muertos de rayo Lo que hace creer que estos árboles son mas expuestos que otros a ser heridos de este terrible meteoro. Así se experimenta, y puede provenir de que siendo por lo común los umbus grandes y corpulentos, y de que regularmente se ponen en lugares bastante elevados, alcanzan por su altura sobre la del lugar en que los ponen, a la región del aire en que los rayos se encienden con más frecuencia a que puede concurrir también el que abundando, como ciertamente abundan, de sales, abunda-

Umbus expuestos a rayo

rán asimismo de nitro, que, segun se dice, es una de las materias en que se ceba el fuego electrico, y es la que causa la explosión espantosa que se oye cuando el rayo se enciende Siendo esto así, como parece por los efectos, parece también que lejos de ser esos árboles útiles a las casas, les pueden ser muy perjudiciales, y que más bien se debe aconsejar que el que los tenga, los corte o los arranque, que el que se pongan cerca de ellas

351 — A esto digo — que la utilidad diaria y constante, que traen los umbús a las casas, se debe anteponer a un prejuicio remoto que por ellos pudiera sobrevenirles, aún en caso que hubiese algún peligro, pero aun este peligro remoto se desvanece sólo con reflexionar que cebándose el fuego eléctrico en los umbús quedan preservadas las casas que estan cerca de ellos y que para las casas vienen a ser los umbus lo que son para los navíos los conductores eléctricos, que se les ponen en los palos altos haciéndolos descender al agua por fuera de las cofas y de las mesas de guarnición así lejos de ser los umbús para las casas un atractivo de rayos, les son un preservativo que las liberta de ellos Yo por lo menos no tengo noticia de casa ninguna que en el campo haya sido herida de algun rayo, teniendo cercano ese árbol, y tengo noticia de muchas que lo fueron, no teniéndolo Por este principio y experiencia, que lo acompaña, soy de opinion que aunque los umbus no trajeran a las casas más utilidad que la de preservarse de los rayos, que tal vez las destrozarían, no teniéndolos, se deben poner cerca para preservarlas, y que el furor de los rayos se cebe en los umbús antes que en ellas Pero al mismo tiempo soy también de opinión, que

[margin: umbu conductor electrico]

cuando amenace tormenta se separen de los umbús los caballos que estén atados a ellos, porque no siempre tendran la fortuna que tuvieron los mios, de que el fuego solo descendiese por lo interior del tronco, sin tocarlos

GRANOS TRITÍCEOS

352 — Aunque la sementera de granos, de que proviene el pan, este don el mas precioso, con que el cielo ha regalado a los hombres, debía haber tenido el primer lugar en mis observaciones, se lo di a los árboles frutales por las circunstancias en que nos hallamos Sitiada la plaza por un ejército que no ha tenido, ni podia tener, otro objeto asequible que la desolacion de esta campaña, se siguió su desolacion en edificios, en bueyes, en caballos, en ganados, en mieses, en arboledas y en todo lo que habia de bueno en los campos, que eran ricos Los edificios, habiendo facultades, se rehacen en poco tiempo los ganados se multiplican en pocos años las mieses, como que son plantas añales, no necesitan mas que un año de sosiego para que en él se anime su sementera, pero los árboles necesitan muchos años para criarse y como son los que han sufrido mas por la mansión del ejército en sus cercanias, me pareció mas urgente el tratar de ellos antes que de otra cosa por animar su cultura con lo que me ha enseñado la experiencia Ahora entro en las mieses y otros granos, y voy a hablar primero del mas excelente entre todos, que es el trigo.

Razon de ant poner los arb les a los granc

353 — Yo no conozco aqui más que tres especies — la del común, de que se hace el pan la del trigo

chileno, y la del farro, conocido aquí por trigo de Roma El farro me lo envio de Italia mi maestro de latinidad don Benito Riva, hay veinticuatro años, y no se distingue del chileno, sino en que el casullo y las aristas del farro son más suaves que las del chileno en uno y otro la espiga es corta, aunque más ordenada y de mas granos en lo general que la del trigo común De uno y otro no se suele hacer pan, porque la harina, particularmente en el chileno es morena, y sólo se siembra para comerlo, como se comen las menestras o el arroz Desde que vino el farro se ha abandonado casi enteramente la sementera del chileno, porque sobre reputarse de mejor gusto y más suave para comer el farro que el chileno, los que trabajan en fideos buscan el farro con preferencia a cualquier otro trigo para las diferentes masas que con él hacen Por esta razón casi es el único que ahora se siembra fuera del común, que es el que compone el grueso de nuestras sementeras Ver el número 701

Trigo

Farro.

Chileno

354 — El comun, de que se hace el pan, es de una sola especie y aunque en algunos parajes de esta campaña es de inferior calidad que el que se recoge en lo general de ella, esa diferencia sólo proviene de la diferente calidad del terreno en que se siembra Cuando se siembra en valles o llanadas a que alcan zan las crecientes suaves de algun rio, se cría mucho y suele en esos parajes ser rendidor, pero el grano se cría en ellos algo más largo y de una harina que los panaderos llaman de masa corta, porque se rompe cuando la estiran, y el pan no es tan suave como el del trigo de masa larga, con que se hace también el buen ojaldre para pasteles, y éste es el trigo que se cría en lo general de esta campaña, porque en lo ge-

Comun, único en especie

neral se siembra en lugares altos, en laderas, o en llanadas que se hallan lejos de los ríos. En esos lugares altos y laderas es en donde conviene sembrar el trigo con preferencia a los valles o tierras llanas, pues a más de salir el trigo por lo común de mejor calidad que el sembrado en tierras bajas, es también menos expuesto al polvillo, que algunos años deja los trigos fallidos, o los pierde enteramente

355 — El polvillo acomete a los trigos a fines de noviembre, o principios de diciembre, que es cuando empieza a granar, o cuando está en leche todavía Si después de una niebla o grande rocío se descubre el sol ardiente y con recalmón, la caña y la espiga se cubren de un polvo rojo del color del polvillo o tabaco colorado de Sevilla, que aniquila la caña y la desustancia de tal modo que el trigo no grana, y si ha granado ya, pero está blando aun, enteca el grano y lo deja fallido A esta enfermedad, que le sucede al trigo cuando se halla en vísperas de colmar las esperanzas del labrador, le llaman algunos *ñubla*, *niebla* y *neguilla*, pero aquí se conoce con el nombre de polvillo Ya dije que a ella estaban más expuestos los trigos sembrados en los bajos que en los altos no sólo porque en los bajos cargan más que en los altos, las nieblas y los rocíos grandes, sino también porque en ellos corre menos que en los altos el viento, que es el que sacude las cañas, las refresca y las liberta de esa enfermedad. Ahora añado que el trigo que se siembra temprano por mayo o por junio está menos expuesto al polvillo que el que se siembra tarde por julio y agosto, porque los trigos tempranos estan ya granados y duros cuando por lo común los ataca el polvillo.

Polvillo

Precaucion contra el polvillo

356 — Las tierras para trigo son aquí generalmente buenas, pero estan reputadas por mejores las tierras negras, que son sueltas, como suelen serlo todas las de ese color, que se ven en la superficie y aun sobre ésas se experimentan para trigo mejores unas tierras negras, granujientas, que suele haber en las lomas, que se hienden mucho en tiempo seco, y suelen formar un piso desigual y desunido Las blanquecinas, de que hablé en el numero 298 y siguiente, son también buenas, y aunque no lo son tanto como las negras, y piden una labor más pausada para que se vayan haciendo y suavizando, esto es que de una reja a otra pasen veinte o treinta días, pues los hielos, los soles, las lluvias y demás meteoros son los que más las adoban y componen, dan un trigo fino y de excelente calidad Lo dan también de excelente calidad las tierras algunas veces rojizas, y otras veces negras, que se ven mezcladas con arena gruesa en muchos parajes de esta campaña, como en Las Piedras, en el Colorado y en otras partes Aquí no se acostumbra abonar con estiercol las tierras negras para que den buen trigo, porque en sí tienen el calor suficiente para criarlo bien, según se dijo hablando de la excelencia de ellas en los numeros 295 y 296. A las tierras blanquecinas tampoco suelen abonarlas con estiércol para echarles trigo, pero juzgo que no les viene mal para eso algún abono moderado, porque es cierto que con él crian el trigo más fuerte, y digo *moderado*, porque siendo mucho, el trigo se envicia, y suelen las cañas echarse o acodarse y no granar tan bien como cuando se conservan derechas, cuya disposición es más ventajosa para la siega, pues cuando se echan o se acodan tienen los segadores más trabajo en cortarlas

Tierras para trigo

Cuando el trigo se ha segado, si el tiempo lo permite y no hay peligro de que el fuego salte a algún paraje en que haga daño, es muy útil quemar el rastrojo, si se ha de volver a sembrar en él aquel año, porque a más de que el fuego quema las malas semillas, dispone mucho la tierra para repetir sementera y así dicen los labradores que el rastrojo quemado vale por una buena reja.

357. — La labor de las tierras conviene empezarla con anticipación de cinco o seis meses a la sementera, dando lugar bastante para que las tierras que se levantan, se suavicen con el tiempo, porque dada una reja se interrumpe el dar otra por quince, veinte o treinta dias pasado ese tiempo se da otra, y asi de las demas hasta que se siembra Esta es una regla general, adaptable a todas las tierras, pero según su calidad, así como unas demandan más trabajo que otras, también exigen más o menos pausa en la labor Si ésta se empezó en ellas el año antes, sembrando maiz, porotos u otros granos y semillas, cuales son las de sandias, melones, zapallos, etc, como entonces las tierras logran cultivo más pausado, y obran en ellas mucho más los soles, las lluvias, los hielos y demás meteoros, se disponen y se mejoran mucho para el trigo, que se siembra al año siguiente solo con un par de rejas, y el trigo se cría entonces mas limpio y mucho mejor, porque en la primavera anterior se descriaron las tierras del joyo y de otras plantas gramineas, que le son perjudiciales

Labor anticipada

358 — De esas tierras trabajadas con esa anticipación de tiempo, cantó Virgilio en el libro I de sus Georgicas, versiculos 47 y 48

Illa seges demum votis respondet avari
Agricolæ bis quœ solem, bis frigora sensit

Que nuestro Fray Luis de León traduce para todos

Aquella mies sin duda corresponde
Con lo que siempre el labrador desea,
Que en dos tiempos el hielo en si la esconde,
Y en dos tiempos el sol la ve y recrea

Virgilio, según la letra, habla de los granos dos veces escondidos debajo del hielo, y dos veces animados por el sol, pero como en donde nació y escribio, que fue en la Italia, y en donde vivimos nosotros, nunca el trigo esta debajo de tierra dos inviernos, ni puede esperar sembrado dos estíos, porque esto sólo sucede, si acaso en las tierras cercanas al círculo polar, el sentido del poeta es — que las tierras que se labran para el trigo, y sufren labradas dos inviernos y dos veranos, dan cosechas muy abundantes y esto es puntualmente lo que se experimenta con las tierras que llaman aquí de huertas, cuando después de recogidos los frutos primeros que han dado en el otoño, se siembra en ellas el trigo en el invierno

ierra de huertas ventajosa

359 — Otra ventaja tienen las tierras que se labraron el año anterior al en que se siembra el trigo, y es — que un gusano blanco, grueso, de cabeza roja que suele comerle las raíces y perderlo cuando se siembra en tierras nuevas, no le hace ese daño cuando se siembra en las que fueron labradas el año anterior, o es mucho menos, si le hace alguno Este es un gusano que tiene su estuche o guarida en la tierra, como el gusano carcoma la tiene en los árboles Por su abundancia suele hacer tanto daño en las plantas gramineas, que se ven negreando sin pasto alguno man-

tra ventaja

chones grandes de campo, porque lo pierde ese gusano, cebandose en sus raíces De ese gusano procede un escarabajo negro que tiene en la punta y alto de la cabeza un cuerno bastante fuerte, encorvado hacia su cuerpo en que lo recuesta Aunque tiene estuches en que encierra las alas, no sé el uso que hace de ellas, porque nunca lo he visto volar, y aun para andar es más torpe que otros escarabajos A los gusanos de que proceden estos escarabajos, como proceden a su vez de los escarabajos los huevos de que grillan los gusanos, los persiguen las gaviotillas blancas que en bandadas suben por las mañanas de las playas o de las lagunas, en que se recogen de noche, a visitar las tierras que se estan labrando y acompañan al labrador mientras trabaja, porque van siguiendo el surco que abre el arado para tragarse los gusanos que descubre la reja Por este beneficio, y el de salir por los campos a comer la langosta que encuentran, debía prohibirse el que nadie las matase, porque es grande el beneficio que nos hacen, sin hacer jamás perjuicio en cosa alguna

Gaviotilla util

360 — Después de las dos primeras rejas los labradores deshacen aquí los terrones con rastras que forman de ramas de tala o de membrillo, que de suyo son bastante bravas y aptas para desmenuzar la tierra, pero no usan de rastrillos con dientes, porque aunque a muchas tierras tenaces, y entretejidas de raíces, les vendría bien ese instrumento, no lo consideran absolutamente necesario Después de algún tiempo, y cuando ya han nacido algunas malas semillas, vuelven a dar tercera reja, con la que se pierden las nacidas Si la tierra no está aún bien hecha con tres rejas, suelen darle hasta cuatro, y tal vez

Melgas

hasta cinco, y vuelta a rastrear la tierra, la siembran después de melgueada Llaman *melgas* a unas líneas paralelas, que en la tierra dispuesta hacen con el arado, tres y media a cuatro varas distantes unas de otras, a fin de que el sembrador se dirija por ellas para desparramar el grano con igualdad dentro de aquellas dos líneas El sembrador entra por un extremo de las dos líneas, y poniéndose en el medio de la melga, o algo mas arrimado a la línea de su derecha, va sacando de una bolsa de lienzo, que lleva colgada al hombro y terciada por debajo del brazo izquierdo, o del modo que más le acomoda, el trigo que siembra con la derecha, tirándolo de la derecha a la izquierda, y formando con el trigo que arroja, una línea plana algo curva Cuando ya ha concluido con una melga, pasa a la inmediata y la siembra del mismo modo, sembradas algunas melgas entran los arados a tapar el trigo, para cuyo fin se cierran alguna cosa porque no hagan surco profundo pues no conviene que el grano se sepulte mucho, así porque nazca más fácilmente y no se pierda si sobrevienen aguas, como porque las raíces hallen debajo un lecho de tierra suave en que aferrarse De este modo se va sembrando y tapando hasta que se concluye después entra la rastra que allana los surcos que formaron los arados al tapar el trigo Algunos omiten rastrear la tierra después de sembrada, pero lo general, y juzgo que lo más provechoso, es el rastrearla, porque se le da ese beneficio mas a la tierra queda más cubierto el grano, y más igual el terreno, lo que es conveniente para que el aire y el sol no afecte mucho a las raices en los grandes calores, y para segar después mas cómodamente.

odo de sembrar

361 — Si la sementera se hace por mayo o por junio, y las tierras son buenas y bien hechas, se arroja menos grano que cuando se siembra más tarde, pues entonces se necesita más, porque el trigo no tiene tiempo de macollar tanto. La regla general que he oído a labradores experimentados es — de que los granos queden en tal distribución que con la mano abierta y tendida en el suelo no se puedan cubrir más de siete granos Claro está que esta regla es tan vaga que admite más y menos, pues por ella solo se procura dar a entender el modo conveniente con que se debe desparramar el trigo para que quede bien sembrado.

Distribución del grano

362 — La relación que acabo de hacer es de lo que aquí se practica generalmente, y de lo que se experimenta mejor. Pero este método de labrar las tierras, tal vez no será bastante para otros países, y tal vez será sobrado para alguno En Buenos Aires con la mitad del trabajo que aquí se impende, se disponen bien las tierras y rinden generalmente más que aquí Si yo propusiera el método que aquí se observa para que lo siguieran, por ejemplo, en Mendoza, se burlarían de mi ignorancia, pues en aquel país para sembrar trigo en tierras que han sido de huertas en aquel otoño, no aran la tierra El día antes de la sementera riegan el terreno que se debe sembrar al siguiente y con sólo ese trabajo del riego, siembran el trigo después de melguear, sin que los arados, que sólo son de madera dura de algarrobo, espinillo o quebracho, y sin reja de hierro, tenga otra cosa que hacer, que tapar el trigo sembrado y ese trabajo basta para que las cosechas sean abundantes Si se impendiese más trabajo que el expresado, el trigo se envi-

Método diverso segun el país

ciaría y se quedaría sin granar Cuando las tierras son nuevas sólo las aran, o por mejor decir, sólo las rasguñan dos veces con surcos someros y superficiales Y en cuanto a esto segundo lo mismo se practica en Córdoba del Tucumán, y con sólo ese corto trabajo rinde el trigo regularmente un cincuenta o sesenta por uno

363 —Aquí se tiene por cosecha menguada la que no llega a diez por una por buena, la que de diez llega hasta veinte y por superior la que pasa de veinte hasta treinta o más La del presente año de 13 ha sido buena y el trigo seco y de excelente calidad Yo he pesado en mi casa el trigo de veinte cosecheros, y de diferentes partidos, y he hallado constantemente que pesaba la fanega con el de todos nueve arrobas y media, libra más o libra menos, y más bien más que menos El año de 1790 sembré yo en mi chácara tres cuartillas de trigo, y recogí cuarenta y cinco fanegas, esto es a sesenta por una, pero esto provino de que sobre estar la tierra hecha polvo, sembré el trigo muy claro, y tanto que con tipas lo limpiaba mi gente del nabo, del joyo y de otras malas hierbas, sin pisar las matas, y con lugar sobrado para sentar las tipas, en que echaban las malas hierbas Al año siguiente sembre dos fanegas en el mismo campo, y recogí cincuenta y cuatro, esto es a veintisiete por una, Al siguiente que fue el de 1792 sembré en el mismo terreno tres y media fanegas, y recogí setenta esto es a veinte por una Todas tres cosechas fueron o superiores o buenas respecto del grano que se sembró. Todavía conservo cinco espigas de las mejores de esas tres cosechas, y las conservo con el fin de examinar si sembrando de todas ellas algunos granos,

osechas clasificadas

mantienen su virtud productiva, cuya experiencia haré el año próximo de 14, y cuando las espigas de menos edad tengan veintiun años de recogidas, pues las de mayor edad tendrán entonces veintidós, y veintitrés años El grano en ellas se conserva bueno todavía, aunque en algunos, que acabo de sacar de los casullos más bajos de una espiga, veo que han perdido como la mitad de su peso, pues se han adelgazado del mismo modo que si les hubiese tocado polvillo La forma con que he conservado esas espigas ha sido metiendo sus cañas entre la pared y la parte superior de un mapa, que tengo clavado en la pared misma de la pieza pequeña, en que leo y escribo La pieza es enjuta, fresca en el verano y abrigada en el invierno, pero las espigas han estado siempre expuestas al aire libre de la pieza. El resultado que tuviere la sementera de esos granos lo anotaré, pudiendo impor- Espigas antig[uas] tar algo que se sepa, porque si después de tan largo conservada[s] tiempo el trigo nace, se debe concluir que el mejor modo de conservarlo es en la espiga, encerrado en su casullo, pues fuera de ella me parece imposible que después de tantos años no se desvirtúe del todo Un sujeto, que era natural de Mérida en la península de Yucatán, me dijo ahora muchos años que en su país, segado el trigo se conservaba guardado con la espiga, y que sólo se trillaba cuando se llevaba a moler En aquella región, que debe ser de poco trigo, porque la península de Yucatán se halla entre los 17 y 22 grados norte, será necesaria esa medida para pre servar el trigo del gorgojo Yo desde luego convengo que no habría modo más seguro de conservarlo que en la espiga, si los muchos inconvenientes que se presentan no obligasen a tomar otro para libertarnos de ellos Véase el número 711.

364 — En cuanto a la siega nada tengo que advertir, sino que conviene que al tiempo que los segadores sueltan en gavillas el trigo, un par de hombres vayan atándolo en haces grandes, que aquí llaman *molles*, porque ese trabajo ahorra que se pierdan muchas espigas, que suele el viento desparramar en el rastrojo, y facilita el emparvar pronto y bien en la era, pues como los cabos del trigo van todos en un extremo del molle, y las espigas en otro, cuando los molles se sientan en el plan de la parva, se ponen de pie con los cabos tocando en el suelo Después que a la parva se le ha hecho el pie proporcionado al trigo, se van poniendo encima los otros molles, no de pie, sino acostados con los cabos para fuera, y las espigas mirando al centro de la parva De ese modo se van poniendo a lo menos todos los que quedan al descubierto y a la par que va subiendo la parva, se va gradualmente y por escalones recogiendo hacia el centro de suerte que cuando se concluye, queda de figura cónica, o como la que tiene un pabellon de campaña Este método de emparvar no es más costoso que el que se hace con el trigo suelto, y tiene a más de la ventaja insinuada, la de que si sobreviene un aguacero, como suele acontecer en tiempo de cosecha, con un cuero grande que se pone en la cumbre de la parva, queda toda ella bien cubierta, porque lo demás del cuerpo de la parva lo taparon los cabos de trigo por la disposición en que se pusieron los molles Pero si el agua entra por el pie de la parva, o por otra parte, es facil deshacerla, poniendo los molles de pie contra la orilla interior del cerco de palos que rodea la era, y se mantienen así hasta que el suelo de la parva se seca, y entonces se vuelve a armar prontamente.

o atado en
les venta
joso

365 — También advierto que para la era se escoja terreno no sólo alto y ventilado, por lo necesario que es el viento para despajar y traspalear el trigo, sino también que sea unido y sin hormigueros, porque éstos ocasionan, cuando llueve, tremedales en las eras, sepultándose en ellos mucho grano, y soltando mucho terrón Así se debe huir de ponerla sobre terrenos de esa tierra negra granujienta de que se habló en el número 356, que si es excelente para sembrar trigo en ella, es muy fatal para trillarlo como también de la que tenga piedrilla o arena gruesa, porque tanto la piedrilla como el terreno que se desgrana y se mezcla en el trigo, le hacen perder mucho de su mérito Entre las tierras negras de la superficie, las más son unidas y de buen suelo, pero reputo por el mejor para las eras, el que forma la tierra blanquecina, de que se habló en el número 295, que es muy frecuente en las lomas de poco pasto Este en ningún terreno, que se ponga la era, se debe carpir, antes conviene dejarlo en pie, porque las patas de las yeguas que trillan lo reducen a polvo, y el suelo después de la trilla queda mejor que si se carpiese de antemano con azada, pues ésta no le hace beneficio alguno, y se excusa ese trabajo.

Terreno por era

366 — Trillado y limpio el trigo, se suele ensacar aquí en la misma era, si no sobrevienen muchas aguas, porque si menudean las lluvias, lo que algunos años sucede, se puede, y conviene ponerlo a cubierto en trojes, que se forman con palos y con cueros Pero yo no aconsejaré a nadie que mantenga el trigo en la troje por un par de meses, y mucho menos si entró en ella con alguna humedad, porque entonces lo más frecuente es que el trigo se caliente, adquiera mal

Troje provisional

gusto la harina, y lo peor es que al instante se agorgoja No habiendo pieza enjuta, capaz y a proposito para palear el trigo de un lado para otro, y que esto se pueda hacer cada ocho, o a mas tardar, cada quince días, es absolutamente necesario que el labrador lo ensaque para poderlo preservar de ese fatal insecto

367 — Los cueros que aquí comúnmente se usan para sacos son los de vaca o novillo, pero preferiré siempre el cuero de toro grande La razón que tengo para preferirlo es, que ese cuero es grueso y muy fuerte, y la costura que se hace en él resiste a cuanto se quiera apretar el ensaque, en vez de que ni los cueros de vaca, ni los de novillo tienen esa resistencia, y se suelen abrir por la costura, la que por lo mismo no puede quedar muy cerrada, dando lugar, por más que se emboste, a que los ratoncillos, las hor
co de toro migas, y algún gorgojo, si lo hay en la casa, penetren
ventajoso por ella. Cuando en el ensaque se emplean cueros de toros grandes, como el cuero sale cuadrado por el cerviguillo que estos animales crían, se pierde muy poco cuero, y los sacos que se hacen de ellos salen grandes y capaces de llevar cuatro fanegas El ser los sacos grandes lo tienen los labradores por inconveniente, porque los reputan inmanejables, pero se engañan en ese concepto, porque como en ellos se puede hacer el ensaque muy apretado, y los sacos son casi cilíndricos y de buena figura, son muy manejables para andar con ellos dentro de la casa Dos hombres no solo bastan para darles vuelta y hacerlos rodar de un lado para otro, sino tambien para treparlos sobre polines según me lo ha enseñado la experiencia

368 — Siendo los cueros de toro gruesos salen las garras, que se les dejan en las esquinas, gruesas, y

cuando están secas lastiman y cortan las manos Para evitar ese inconveniente no se les dejan a esos sacos las garras largas, basta que tengan tres o cuatro dedos de largo, y se dejan en aptitud que se pueda en ellas practicar un agujero redondo, como si se hiciese con sacabocado, lo que se practica cuando se hace el saco y el cuero está fresco, y se practica en las dos hojas unidas de la garra En esos ojales o se ponen anillos permanentes de huasca suave y bien labrada, o se dejan sin ellos, y sólo se meten huascas suaves de quita y pon cuando hay necesidad de andar con los sacos Esto segundo lo juzgo mejor que lo primero, porque con cuatro huascas suaves, que se tienen guardadas para cuando se han menester, esta concluido el negocio, y se excusan emplear muchas huascas en anillos permanentes

Huascas para manejar los sacos

369 — Las huascas con que esos sacos se cosen deben ser fuertes, y para que lo sean, y sean también rectas y sin vuelta, se sacan del medio de un cuero desde el pescuezo a la cola, las que se labran chaflanándoles las esquinas por la parte interior de las huascas Esta operación la saben hacer con el cuchillo bien cortante los hombres de campo, que son de a caballo, y la hacen muchos con admirable destreza, labrando las huascas, y chaflanándoles las esquinas del mismo modo que un carpintero con un golpe de garlopa saca en una tabla de pino una viruta entera desde un extremo al otro de la tabla Cuando se abre ojal con la lezna para coser el saco, se abre solo lo preciso para que entre la punta que se le adelgaza a la huasca, con que se cose, y a ésta se le da sebo para que entre muy ajustada Conviene que en la costura no vayan muy cercanas las puntadas,

Huascas para coserlos

sino dos pulgadas distantes unas de otras, excepto en las esquinas, en que conviene unirlas más para que el trigo no se salga por entre las dos hojas de la garra Hecho el saco, sin volverlo a mojar, se ensaca el trigo, y se le hace recibir todo lo que puede llevar, metiendo el pisador, que siempre es una vara de algún peso y algo más larga que el saco, por entre el saco y el trigo

370 — Lleno el saco se cierra la boca, poniendo desde una esquina a la otra paja larga bien unida de bastante espesor, cuyas puntas se meten por entre el saco y el trigo del modo que se sabe, y aquí se practica Pero como el saco de toro es muy fuerte, se cierra el saco con cuanta fuerza se puede, dándole al saco algunos golpes de maceta y a la huasca algunos tortores con un palillo que se dispone para eso, y se procede así con la seguridad de que no se reventará el cuero Esta es una ventaja que tiene este saco, porque como admite ese ensaque fuerte, cuando se seca, se atesa y queda tan duro como si fuese un cilindro de madera, y esta tesura del saco lo hace muy manejable Cerrado el saco se pone a secar en suelo llano, si el suelo está seco, y si tiene humedad, sobre cueros Cuando está algo seco se rueda sobre polines hasta que se reseca bien Después de bien seco se le da al saco por la boca y costuras con bosta de vaca fresca y bien amasada, a fin de que con ella no quede resquicio a las hormigas, ni a otros enemigos del trigo, o por mejor decir, amigos del trigo, y enemigos del hombre. Seca la bosta se guardan los sacos preservados de la humedad, y también del sol, que, por lo que luego se dirá, perjudica al trigo

Prosigue la materia

371 — Es cierto que estos sacos grandes no se pueden acomodar bien en los carruajes, que no tienen

lecho suficiente para dos sacos a la par, pero el labrador para vender su trigo no necesita que los sacos salgan de su casa, antes le conviene que no salgan de ella, porque nadie le pagará lo que los sacos valen Cuando se le ofrezca vender trigo hace una troje en el carruaje mismo que había de llevar los sacos desensaca el trigo, y lo pone a granel en la troje De ese modo no padecen los sacos, y le duran muchos años para otras cosechas, teniendo sólo el cuidado de que no se mojen los sacos vacíos, poniéndolos en algún desván, o caramanchel de su casa Yo conservo aún en la mía algunos sacos de toro, que han sufrido cinco o seis ensaques tienen veintiséis años de edad, y me sirven todavía mejor, que me sirviera otra vasija, para poner algunos granos, sin mojar los sacos

Prosigue la teria de sa

372 — Si el cosechero ha tenido cuidado de tarjar en las garras o en otra parte del saco, las cuartillas de trigo que metió en él, y al año, por ejemplo, desensaca y vende su trigo, hallara que éste le ha aumentado por un menos un cuatro por ciento Yo tenía dificultad de creer ese aumento del trigo en los sacos, porque aunque una experiencia constante me lo enseñaba, me inclinaba siempre a creer que habría habido equivocación en las tarjas, pues aunque sabía que el trigo a granel y paleado de un lado para otro, aumentaba considerablemente; esto me era facil concebirlo en un trigo suelto, porque la harina que el grano sacó muy apretada cuando se levantó de la era, se afloja algo con el tiempo, y le da al grano alguna mayor expansión, pero no lo podía concebir factible en el trigo, apretado en un saco fuerte, pareciéndome que si en el se aumentaba el volumen del trigo, reventaría el saco. Yo me mantenía en este concepto

Aumento de go ensaca

hasta que una persona me hizo advertir que al mismo tiempo que le daba expansion al trigo, se la podia dar también al saco y esta razón unida a la experiencia me satisfizo del todo.

373 — He sido prolijo en la exposición del ensaque bueno, porque lo juzgo importante para la conservación de un grano tan precioso, y tan necesario, cual es el trigo Aqui los labradores no tienen en sus casas almacenes, en que poder conservarlo a granel, porque para eso era preciso, que a más de otros requisitos necesarios, fuesen los almacenes capaces de poder palear en ellos el trigo de un lado para otro ¿Y éstos dónde se ven? No habiendo pues almacenes, no queda otro recurso que acogerse a los sacos que aqui se usan y yo no he hecho mas que proponer la calidad de sacos, que por una larga experiencia he hallado más ventajosa Claro esta que ensacado el trigo no conviene tenerlo en el campo, tapado con cueros, porque a más de que los cueros, que siempre valen, se pierden en poco tiempo y a mas de que cubierto con ellos el trigo esta expuesto al menor descuido, de que alguna gotera lo perjudique, lo perjudica tambien el sol, que lo hiere desde que nace hasta que se pone

ndiciones pa ...comodar los sacos

374. — A este segundo inconveniente está expuesto tambien cuando los sacos se colocan en corredores, en que los baña el sol del oriente, del poniente, o del mediodía, pues se ha experimentado más de una vez que el trigo puesto en sacos, expuestos al resistidero del sol, se sabe también agorgojar en ellos. El modo seguro de conservarlo es colocar los sacos dentro de alguna pieza, que lo preserve de esos inconvenientes y colocado así puede el labrador vivir seguro de que

...sigue la materia

su trigo se conservará bueno muchos años, y podra esperar, si otras urgencias no lo apuran, a venderlo con la estimación que desea, y a que tiene un derecho legítimo de aspirar por las leyes que lo favorecen, y por la sana razón, en que las leyes se fundan La figura de nuestros sacos es excelente para conservar en ellos el trigo, porque aunque esten apilados unos sobre otros, siempre dejan huecos por donde no solo corre el aire, que los baña en contorno, sino tambien capaces de que los gatos entren por ellos, y visiten la saqueria, limpiándola de ratoncillos, que suelen acudir al olor del trigo

375 — Como he dicho que el trigo almacenado a granel, si se deja sin moverlo de un lugar a otro, se agorgoja en poco tiempo, voy a decir lo que sobre esto he experimentado para que los labradores huyan mucho de ponerlo de ese modo, si no lo tienen de palearlo mudandolo con frecuencia de un lado para otro y esto ha de ser antes que se caliente, porque si una vez se calienta, ni esa diligencia basta para libertarlo de que se pierda de lo cual voy a dar pruebas, fundadas en experiencia propia Yo tuve almacenadas a granel desde la cosecha algunas centenares de fanegas, y las tuve en una pieza fresca, seca y de buen suelo Después de tres meses de hallarse el trigo en la pieza vi que por un agujero de ratoncillos, que había en la raiz de la pared, que dividía una pieza vacia de la en que se hallaba el trigo, salian algunos gorgojos Con esta novedad puse tablas contra los pilares de un corredor que caía inmediato a la pieza del trigo, y contra las tablas puse cueros y haciendo abrir la puerta de la pieza, hice que saliese al corredor todo el trigo de arriba, que estaba fresco, o habia

Trigo a granel expuesto a perderse

participado muy poco del calor del de abajo El trigo de abajo, que estaba muy caliente y ya con mucho gorgojo, se llevó fuera de mi casa para consumirlo pronto antes que se perdiese del todo Hice barrer y limpiar bien la pieza hasta que quedé asegurado que en ella no había quedado gorgojo ninguno, o por lo menos no se veía en parte alguna

376 — Al trigo del corredor lo hice poner en otra pieza que nunca había tenido trigo, y estaba algo distante de la primera, y con otras piezas por medio Al principio se paleaba este trigo cada quince días pero cuando entraron los calores de noviembre fue menester palearlo con más frecuencia hasta que por último, y ya a fines de diciembre se reputó indispensable hacer ese trabajo todos los días, porque un hombre no hacía otra cosa que trasegarlo de un lado para otro sin dejarlo descansar Con el continuo paleo se había puesto el trigo tan seco, que cuando caía en los ladrillos sonaba como si fuese arena gruesa Pues con todo ese trabajo de no dejarlo sosegar, y de la secura del grano, me dijo el que lo manejaba que no le era posible refrescarlo que le advertía mucho gorgojo, y que éste se multiplicaba por instantes así traté de reducirlo a harina prontamente y antes que se perdiese Puedo asegurar que no podía ponerse mayor cuidado y diligencia que la que se tuvo con ese trigo para conservarlo, y con todo si no se muele, se hubiera perdido del todo, en medio de que en él no se veía ni un solo grano picado

igue la materia

377 — Algunos años después se me encomendó una administracion de diezmos, y mientras se concluia un almacén en que poner el trigo ensacado, recibí en una pieza grande, fresca y enjuta, ochocientas fa-

negas. A los dos meses se ensacaron seiscientas del trigo que entró último en la pieza Pero cuando se llegaba al pie del trigo se notó calor en las doscientas fanegas restantes así fue necesario sacarlo al campo raso y aventarlo, aprovechando tres días de viento frío, que vino por el sur. Este trigo no solo estaba caliente cuando se sacó, sino también con gorgojo Por esto aunque se ensacó, fue necesario ponerlo con separación en el almacén, venderlo pronto y a bajo precio. El que se sacó primero se mantuvo ensacado dos años en el almacén, y cuando se vendió con lo demas del diezmo, era un trigo excelente

Otra prueba del peligro del trigo a granel

378 — En la costa de Santa Lucía había establecidos, como los hay ahora, muchos labradores que recogían cosechas abundantes, y les ocurrió hacer casas de madera para guardar en ellas el trigo a granel. Cuando yo lo supe les dije a algunos, que de eso hicieron conmigo conversación, que reputaba esas casas por incapaces de poder en ellas conservar el trigo, no sólo porque siendo de madera, era preciso que con los soles se sintiese dentro mucho calor, sino también por la circunstancia de hallarse en ellas el trigo a granel sin poderlo palear de un lado para otro El suceso acreditó que lo que les dije era fundado, porque en ellas se les agorgojaba el trigo, y al presente nadie se acuerda de casas de madera para almacenar trigo Todas estas experiencias hacen ver de un modo indubitable que no habiendo almacenes grandes, y con los requisitos que exige el trigo, es indispensable para conservarlo acogernos a los sacos de cuero del modo que se ha dicho

Ultima prueba

379. — Algunos dicen que el gorgojo no pica al trigo cuando éste no se ha calentado, pero yo he ex-

perimentado, a no poderlo dudar, que cuando hay gorgojo en una casa entra también en el grano que nunca se calentó, como esté a su alcance, porque yo he tomado algunos granos buenos de trigo los he puesto en un vaso de cristal he echado en el mismo vaso algunos gorgojos, y dándole vuelta al vaso sobre una mesa, lo he tenido así por algunos días, y he visto que el gorgojo se pega pronto a los granos y los pica. Se dirá tal vez que el trigo encerrado en el vaso adquirió un grado de calor suficiente y lo dispuso para que el gorgojo se cebase en él Pero esto no es verosímil, porque al vaso no le daba el sol, y en él se hallaba el trigo flojo y en una pieza fresca Para confirmación de lo que digo doy otra prueba Cuando se sacó al corredor el trigo de que se habló en el numero 375, había colgadas en la solera unas mazorcas de maíz, escogido para sembrar, sazonado, sano, seco y bueno estaba colgado en paraje en que nunca le daba el sol y siempre gozaba de mucho fresco, porque el corredor cae al sur Pues a pesar de todo eso, y de que las mazorcas eran del maíz, que aquí llamamos de Minas, que tienen el grano duro, menudo, muy apiñado y unido, cuando al gorgojo que había en mi casa, le faltó trigo en que cebarse, ataco al maiz y penetró los granos por la parte exterior, que es la más dura Luego que vi las mazorcas con gorgojo, las bajé de donde estaban colgadas de dos en dos, y reconocí que habían penetrado los granos por donde acabo de decir y había grano, que en la cavidad que le había hecho el gorgojo, se habían anidado quince o veinte de ellos Lo que leí en alguna gaceta de que echando ramas de saúco sobre el trigo a granel, lo preservaba del gorgojo, es una patraña mal urdida,

orgojo entra n el grano frío

Noticia gacetal, falsa

como lo he experimentado más bien por confirmarme en el desprecio con que leí semejante noticia, que creída pudiera ser perjudicial, que porque yo hubiese dejado por ella de tomar las medidas conducentes a preservar el trigo que tenía a mi cargo

380 — Yo quisiera después de haber explicado el daño que hace el gorgojo en los granos más necesarios a la vida, dar un remedio para destruirlo, pero no me es posible dar remedio curativo para un mal que no lo tiene que no se ha descubierto hasta ahora, o por lo menos yo lo ignoro y así sólo doy el preservativo que he expuesto de los sacos bien acondicionados y bien tenidos y ahora añado que ese preservativo es mucho más urgente cuando el tiempo de la cosecha ha sido lluvioso, como lo fue el del trigo que tuve en mi casa en las dos ocasiones de que he hablado en los números 375, 376 y 377, porque entonces el trigo se levanta de las eras con una humedad reconcentrada en el mismo grano, que no le permite estar a granel, sin calentarse en poco tiempo

Mal de gorgojo, incurable

381 — Tampoco me ha sido posible averiguar cómo se propaga ese vil insecto, porque no puedo concebir de dónde proceda un animalillo, que no había en el trigo cuando éste salió de la espiga Es cierto que algunas veces me incliné a creer que el gorgojo saldría de algún huevo que hubiese depositado en el grano, y que se haría ese deposito cuando el trigo estaba en flor o en leche a la manera que sospechamos que cuando el molle está en flor deposita el tábano su huevo en el fruto tierno de ese árbol, porque vemos que sus agallas contienen un gusano, de que despues sale formado el moscardón, que inquieta tanto a los animales Apoyaba este pensamiento el

Origen dudoso del gorgojo

observar que todos los granos picados, por pequeña que fuese la picadura, en vez de harina no contenían dentro más que un polvo de un blanco sucio, que tira a color de ceniza, y que mas bien que harina, parece el excremento del gorgojo que salió del grano

382 — Pero contra este pensamiento se agolpan tantas razones fuertes, que me han separado de él Porque yo concibo bien cómo el tábano puede depositar sus huevos en las agallas del molle, cuando lo veo que vuela, y que se posa donde quiere, pero no puedo concebir lo mismo del gorgojo, que si tiene alas, nunca se le ve usar de ellas, y que aun para andar es muy torpe A más de esto ni cuando crece el trigo, ni cuando suelta la espiga, ni cuando está en cierne, ni mientras se mantiene en pie, se ve gorgojo alguno, ni en las hojas, ni en las cañas, ni en la espiga, ni en otra parte alguna de la planta ¿Cómo pues podrá en ella depositar su huevo un insecto que entonces no lo hay? Se dirá tal vez que siendo menudísimos, según deben serlo, los huevos del gorgojo, se levantan con los vapores a las nubes, y descienden después con las lluvias a las espigas así como se levantan con los vapores los pequeñísimos huevos de aquellos insectillos que vemos en las aguas encharcadas poco después de haber llovido Yo no tengo dificultad en concebir que puedan con los vapores levantarse a las nubes los huevos del gorgojo, pero sí la tengo de que éstos puedan por medio de la lluvia penetrar al grano, que por naturaleza tiene tan multiplicados resguardos para su conservación Y mi dificultad o duda pasa a certeza de lo contrario, cuando yo veo multiplicarse innumerable gorgojo en un montón de trigo, y al mismo tiempo veo que no sale del grano

Dificultad contra el huevo en el grano

383 — Este dato ocular lo tengo en ese trigo, de que dije en el número 376 que se paleaba todos los días, y que fue necesario molerlo prontamente para que no se perdiese, porque en todo el montón no se veía picado ni un grano solo, y con todo fue tanto el gorgojo que se multiplicó en pocos días, que puedo asegurar sin exageración que para cada grano había en el trigo cien gorgojos y digo que se multiplicó en pocos días, porque el gorgojo que se veía, todo o casi todo era nuevo, porque era algo más pequeño que el común, y era, no de color negro como éste; sino de un color rubio acanelado Esta experiencia de que estoy cierto, me hizo, y me hace ahora abandonar enteramente el pensamiento de que el gorgojo pueda salir de huevo depositado en lo interior del grano. Después de esta evidencia ¿a dónde apelará ahora nuestra curiosidad incansable para buscarle al gorgojo su principio? ¿No nos podríamos acomodar con las moléculas orgánicas del Conde de Buffon, y decir que el trigo abunda en las del gorgojo· que con el calor del trigo se ponen en movimiento se enlazan y se unen hasta que de ellas sale el gorgojo repentinamente y como por milagro? Todo se podría decir, pero yo, aplicando también a las obras de la naturaleza, lo que San Pablo con admiración dice de las de la gracia, sólo digo que *los caminos de Dios son impenetrables*

Evidencia que no sale grano

Ep Ad R 11-33

384 — Después del trigo parece que se debe hablar del maíz, porque es el grano que, donde no se coge trigo, suple su falta, y siempre se consume a la par del trigo, aun donde este se coge y cuando llega a estar muy caro también entra en el pan, que se suele hacer mezclando su harina con la del trigo

Maíz

Muchas veces he comido yo pan, que aunque se vendía por de puro trigo, en el gusto, que es algo mas dulce que el de trigo solo, y en el peso, se conocía bien que entraba en el pan una parte muy considerable de maíz En España le llaman trigo de Indias, pues aunque también se conoce con el nombre de maiz, este lo han adoptado del que se le da por los naturales en la Nueva España e islas adyacentes de Barlovento Por el nombre que se le da en Europa, y por haberlo hallado los españoles en la America, cuando la descubrieron y conquistaron, tanto en la del norte como en la del sur, esa planta parece indigena de la América y que de ella se llevo a la Europa Por lo menos el Inca Garcilaso en el tomo 5 de su Historia del Perú de la impresión de Madrid de 1800 cap I, lo supone así cuando dice "el grano que los "mexicanos y barloventanos llaman maíz, y los del "Peru zara, porque es el pan que ellos tenian, es de "dos maneras, el uno es duro que llaman muruchu, "y el otro tierno y de mucho regalo que llaman capia "Cómenlo en lugar de pan, tostado o cocido en agua "simple La semilla de maíz duro es lo que se ha "traído a España, la del tierno no ha llegado acá" Cuya relacion supone claramente que el maiz es fruto indigena de la America

...ígena de la América.

385 — Aquí se conocen cuatro especies de maíz, el blanco, que es al que los del Perú, segun Garcilaso, llaman capia el canario, el de Minas, y uno de color rojo encendido comprendidos los tres en el nombre de maiz morocho, tomado del muruchu que le dan los indios del Perú, y nosotros hemos castellanizado, llamandole morocho Del rojo se siembra muy poco, y solo tal cual mata para algún remedio,

...iz colorado

que se suele practicar entre los negros, aplicándoselo caliente en el rescoldo, cuando tienen dolores de barriga, o en los de flato, poniéndoselos asegurado con un pañuelo en la parte que sienten el dolor He observado que a este grano no lo tocan las aves cuando se les arroja, si tienen otro que comer Esto prueba que no es de lo mejor pues lo comen sólo por necesidad El canario es un maíz de mazorca y grano mayor que los demás, y es bueno para todos los usos que se hacen del maiz, y es principalmente el mas apto para los guisos que se hacen con el maíz cuando está tierno, no desgranándolo, sino cortándolo con el cuchillo desde un extremo al otro de la mazorca, porque como el grano es mayor y más jugoso que el de las otras especies de maíz, se suele preferir para eso cuando lo hay Esta especie cría la caña más robusta que todas las otras, y como su mazorca y grano es también más grande, tarda más en sazonarse y secarse, por cuyo motivo conviene sembrarlo algo mas temprano que el de las otras especies a fin de que pueda sazonarse antes que lleguen los fríos Maíz canari

386 — Yo reputo por el más excelente de todos al maíz que aquí llamamos de Minas Este es un maiz que tiene el grano más menudo que el canario la mazorca por lo común es más pequeña, pero casi siempre bien poblada y muy unida de granos, como el tiempo favorezca algo a la planta, porque con menos aguas y en menos tiempo que el canario llena su grano y lo sazona y por esta razón se puede sembrar algo más tarde que el otro Se distingue también del canario en el color del grano, que es menos encendido, porque el canario en lo general tiene mas dorado y amarillo el color, en vez de que en el de las Maíz de Mina

Minas es blanquecino, tirando a color de perla Siendo este grano más pequeño, es también más apto para las aves, principalmente para las gallinas, que suelen enfermarse de una callosidad, que se les cria en la punta de la lengua, a que llamamos pepita, tal vez por la figura y semejanza que tiene con la pepa o semilla de melón, la que yo atribuyo al grano de maíz cuand es grande, porque, por su tamaño les toca más en la lengua que otros granos pequeños y el roce continuo

ausa de la pepita

les causa esa callosidad, a la manera que nosotros criamos callos en los pies cuando nos aprietan los zapatos y cargan mucho sobre los dedos Fúndome para juzgarlo así en que si a las aves se les varía la comida, echándoles trigo, o dandoles algún otro ali mento diferente, no se ve en ellas esa enfermedad En esta especie de maíz se ven algunas mazorcas, cuyos granos tienen un piquillo en la parte superior A estas mazorcas estando bien secas las destinan para hacer rosas con grasa muy caliente, en la que revien tan los granos dando vuelta todo su meollo a la manera que un botón de flor cuando abre tiende sus petalos, e inclinándolos hacia abajo cubre con ellos el caliz que los contenía Estas rosas son muy blancas, tiernas y gustosas

387 — El maíz blanco lo es no sólo en el color exterior del grano, sino en el interior de su harina Por esta razón por ser más tierno, de más harina y más

iaíz blanco

blanca que la del morocho, lo prefieren los panaderos, cuando hay escasez de trigo para mezclar su harina en el pan que venden De la misma harina se suelen hacer rosquitas y algunas otras golosinas, gustosas para los muchachos, y para algunos que no lo son Este maíz es también muy sabroso cuando se

come asado dentro de su camisa, o cocido, rallado o sin rallar de cuya manera se comen también, según queda dicho, las otras dos especies de maíz

388 — Cuando el maíz morocho está sazonado y seco se hace de él, alimento, pisándolo en mortero hasta que se desprende la película o afrecho que cubre el grano se avienta el afrecho que se ha desprendido, y preparado así se cuece sin sal con agua sola, la que conviene sea gruesa, como lo es aquí la del Miguelete, y cuando su cochura ha llegado al grado de que el caldo del maíz se haya espesado como un almidón cocido, presenta un alimento sencillo y sano, que en el Perú y provincias de Tucuman llaman api, y es conocido aqui con el nombre de mazamorra Para hacerla se prefiere el maíz de Minas a todas las demás especies Otras muchas maneras hay de comer el maíz, pero las omito, porque no es mi intento escribir un arte de cocina, pues para recomendar la cultura del maíz basta lo que se ha dicho, y lo que se sabe de su excelencia Sólo añado que el uso del maíz está reputado por diurético, y por un preservativo eficaz del mal de piedra Mazamorra

389 — Para la sementera del maíz se empieza a labrar la tierra por julio o agosto, y cuando está bien hecha, se rastrea, según se dijo hablando de su preparación para el trigo Rastreada, se siembra por octubre, más o menos tarde Para sembrar el maíz se usan comúnmente dos modos El uno con tres arados, de los cuales el sembrador sigue el surco que abre el primero y a cada paso que da deja caer en el surco cuatro o cinco granos. el arado que sigue inmediato al primer surco cubre, con el que abre, el grano sembrado, y el tercero, que sigue inmediato al segundo, Un modo sembrar ma

no hace otra cosa que mejorar la tierra, e interponer más distancia entre el primer surco sembrado y el que después del tercero se siembra, que es el cuarto surco que vuelve a hacer el primer arado Con este orden se sigue arando y sembrando hasta que se concluye Después de sembrado algunos rastrean la tierra para allanarla, y otros no sobre cuya práctica se me ofrece decir — que si la sementera de maíz se hace sin intención de carpir la tierra, como acontece cuando el maíz se siembra por las estancias en tierras vírgenes y sin maleza, que pueda ahogarlo, entonces me parece mejor rastrearla, porque si con los surcos queda levantada la tierra, y no se ha de abatir con las azadas, porque faltan brazos, tiempo o modo de carpirla, se resecaría en los grandes calores con el sol y con el viento en perjuicio del maíz sembrado en ella Pero si se piensa carpirla como se acostumbra, y es necesario, en el Miguelete, por ser en lo general las tierras viejas, y salir en ellas hierbazas, que ahogarían el maíz, o porque se quiere dar ese beneficio importante a la tierra y a lo sembrado, entonces reputo por mejor dejar la tierra levantada en camellones, porque cuando se carpe y se abate, se halla muy podrida y suavizada del aire y de los soles

o modo de brar maíz.

390 — El otro modo de sembrar el maíz, después de compuesta y rastreada la tierra, es el de hacer con los arados surcos derechos, no unidos, sino separados unos de otros como una vara y cuando se han hecho se siembra el grano por ellos, echando cuatro o cinco granos en el fondo del surco, y el mismo que los echa, los tapa con el pie, volteando sobre el maiz la tierra más próxima de la orilla del surco y así a cada paso

que se da, se van sembrando todos los surcos hasta que se concluye, viniendo a quedar las plantas distantes unas de otras una vara poco mas o menos En mi chacara se ha practicado la sementera del maíz de estos dos modos, pero de algunos años a esta parte, se ha adoptado como más ventajoso este segundo, porque con él queda el grano en mejor disposición de aprovechar las más escasas lluvias, que suelen hacer falta en la primavera y en el estío, pues el agua por poca que sea se enfila por los surcos, y deteniéndose en las pequeñas represas que forma la tierra con que se tapa el grano, logra éste casi siempre de una humedad, que le es provechosa Claro está por lo dicho que para este último modo de sembrar, no se debe rastrear la tierra después que se ha sembrado

391 — Cuando el maíz se halla con la altura de un pie poco mas o menos, se carpe con azada, matando con ella toda la maleza que ha salido, y dejando en cada postura de maíz solo dos, o cuando más, tres cañas de las mas robustas, a las que se les quitan los hijos o macollas, si han echado algunas, porque los hijos o macollas de la planta no suelen echar mazorcas de provecho, y desmedran la caña principal, que cuando se tiene cuidado de descriarla, se pone fuerte, y echa dos o tres mazorcas, que valen mas que todas las que echaría la planta sin la diligencia de limpiarla Cuando ya el maíz está grande, si hay lugar de hacerlo, se vuelven a quitar los chupones, no con azada, sino cortandolos cerca de su arranque y si hay bueyes, que se suelen encerrar de noche, se les echan haces de las cañas que se cortan, con lo que entretienen la noche paciendo y rumiando Hecha la diligencia de

Modo de c
pir el maí-

carpir y limpiar el maíz, se espera su cosecha, que acude siempre que hay lluvias oportunas, pero si no las hay, la cosecha es menguada, a no ser que el maíz se siembre en algunos valles que tengan el agua cercana a la flor de la tierra He observado que si el lugar bajo es cercano, y no vienen aguas oportunas, en él sufre el maíz mucho más que en las laderas o lugares altos, porque en los bajos secanos el sol lo hiere con más fuerza, y no lo refresca el viento tan fácilmente como en las laderas, máxime en las que tienen aspecto al este y al sudeste, que aquí son vientos húmedos y frescos.

odo de desdescriarlo.

392 — Para hacer la cosecha de maíz se espera a que la mazorca se doble hacia abajo, y entonces se cortan las cañas o con cuchillo, o con hoz, o con el cuchillito corvo inglés, de que se hizo mención en el número 197, y se cortan a una tercia de la tierra poco más o menos con las cañas cortadas se van haciendo almiares, cuando ya hay las bastantes para hacerlos, poniendo en el centro algunos haces con los cabos sentados en el suelo, y apoyandolos unos contra otros después se recuestan contra ese apoyo los haces con los cabos para arriba y la flor mirando al suelo, dándole al hacerlo la figura conica de un embudo, puesto boca abajo. Cuando ya el almiar tiene un tamaño suficiente, se cubre con un haz pequeño, cuyas cañas se atan por la flor, que se encapilla encima, subiendo el que lo hace por una escalera de mano, pero lo mas común es atar arriba con una huasca los cabos que se encuentran, y aun se cruzan en la cumbre, encaminados a ella de todos los lados de la circunferencia Con este modo sencillo se conserva el maíz en el campo por un par de meses, sin que lo

do de coror el maíz

ofendan notablemente las aguas, dando así espera, a que la gente se desocupe de otros quehaceres más urgentes, para descamisarlo y digo más urgentes, porque si no los hay lo mejor es ir desde luego descamisando el maíz, y guardarlo dentro de casa después de haberlo asoleado dos o tres días, o los necesarios para que se seque bien.

Almiar

393. — El asoleo se le da al lado del mismo almiar, que se descamisa, poniendo en el suelo un colchon de las cañas, de que se ha sacado las mazorcas, y echando sobre el colchón el maíz desnudo Por la noche se liberta del sereno cubriéndolo con otras cañas, que aquí llaman chala y si amenaza lluvia se ponen encima de la chala uno o dos cueros, o más, segun sea el montón Cuando se descamisa el maíz se tiene cuidado de escoger las mazorcas más finas, y doblando la camisa sobre el pezón de la mazorca, se atan las puntas de la camisa de una mazorca con las de otra, y acollaradas se asolean con el resto del maiz, y cuando se ha de guardar, estas mazorcas acollaradas se cuelgan ahorquetadas debajo de techo en una vara gruesa hasta que sacan de ella para sembrar, o para otros usos Seco el maiz se guarda o en troje, y tirado en el suelo que sea enjuto dentro de una pieza, sin peligro de que se agorgoje mientras se mantiene sin desgranar, pues el desgranarlo solo se hace cuando se va a consumir, porque de lo contrario si se desgrana con mucha anticipacion es muy expuesto a calentarse, y que el gorgojo lo pierda

Asoleo del maí

394 — Cuando las mazorcas se han separado de su caña, se puede ésta guardar donde no la pudran, o la desmejoren las aguas, o guardándolas en algun almacén, o haciendo de ella uno o dos almiares grandes,

pues la chala seca, cuando es buena, es de grande recurso para los animales de servicio en los inviernos duros, en que suelen faltar otros pastos mejores El que tuviere modo de guardar el maiz con la caña luego que ésta se corta, tendría también la ventaja de conservar una paja más sana, y con más sustancia, que la que se detiene en el campo, expuesta a las inclemencias del tiempo Pero esto es dado a pocos, porque son pocos los que tienen techos para cosas voluminosas y de poco valor en sí mismas, aunque no lo sean en la utilidad que de ellas resulta

ala para animales

395 — He visto que algunos, cuando el maíz está ya granado, descuernan la caña cortandola poco mas arriba de la mazorca superior, dando por motivo de que eso le da más fuerza a la mazorca Yo no comprendo cómo pueda esa diligencia mejorar el grano, antes creo que le debe perjudicar mucho, si aún está tierno, porque puede y debe hacerle falta para su sazón el jugo, que de la parte superior de la caña desciende a la mazorca Cuando está ya duro convengo en que puede ser útil cortar esa parte de la caña, no porque redunde en beneficio de la mazorca, sino porque, sin hacerle perjuicio, se puede guardar en haces después de seca, esa parte, que es lo mejor que tiene la caña de maíz para alimentar a los animales, por lo menos es lo que ellos más apetecen en la chala

scornar las ñas perjudicial

396 — Algunos años sembraron mis criados en la chacara una especie de trigo o maíz, que llaman de Guinea, porque fue traído de esa parte del Africa, pero se dejó su cultivo, no siendo el grano tan bueno como el de nuestro maiz, y no pudiéndose defender de los pájaros, que acuden con ansia a un grano,

aíz de Guinea

que viene sin defensa en la flor de la planta. Así la planta como la flor es muy parecida a la de nuestro maíz, pero el grano lo echa en la flor, arracimado, cada grano o pocos granos juntos sobre un pedículo, tan delgado como un hilo, que los sostiene, los echa casi desnudos y sin defensa alguna natural, ni de casullo fuerte como el alpiste, ni de camisa como el maíz, ni de arista como la cebada Si no fuera por la falta de ser ese grano naturalmente aislado, indefenso, y sin más resguardo que una cajita de la cual es fácil a los pájaros el sacarlo y por lo mismo no poderse libertar de ellos sino con centinelas, creo sería excelente para las gallinas y máxime para sus pollitos, porque ni es tan pequeño como el trigo, y es mucho menor que el de nuestro maíz Uno de mis criados, que gustan ver granos de su país, me acaba de decir que por agosto sembró algunos granos y que ahora en diciembre están ya las plantas grandes Ellos le llaman trigo, aunque como he dicho la planta y su flor se parecen mas a la del maíz, pero ésta es cuestión propiamente de nombre

Mijo

397 — El mijo de España lo he visto cultivado aquí en una huerta, lo he visto una sola vez y no lo he visto más. Pero en las tierras que se labran en mi chácara he visto una especie de mijo, que se cría silvestre, muy parecido en hoja, caña y flor al de España, sin más diferencia que ser el mijo silvestre en planta y caña más fuerte y grande que el cultivado No será de importancia ese grano cuando nadie lo cultiva El alpiste sólo se cultiva aquí para los pajarillos de jaula se siembra en el mismo tiempo que el trigo su espiga es pequeña, redonda algo cumplida y semejante a un trompillo, pero muy ordenada echa

el grano resguardado solamente del casullo, y por eso los pajarillos de su contorno acuden a él cuando grana, y aunque comen mucho, siempre dejan el suficiente al fin a que se destina; porque el casullo no suelta tan aínas el grano a lo menos cuando se sacude la espiga para que lo suelte.

398 — Reputo la cebada por grano muy importante para mantener bueyes y caballos, pues está reputado por grano mas fresco y saludable que cualquier otro de los que se les suelen dar En las cercanías de la ciudad es donde aquí se suele sembrar cebada para mantener con ella, cuando esta en pasto, las bestias de su servicio También se recoge en grano, pero se puede decir que es muy poco mas que el necesario para la sementera Tal vez los labradores no la sembrarán en más abundancia porque echarán menos quienes les paguen el trabajo que impenden en su sementera y recogida Si esto es así no se les puede sin injusticia acusar de indolentes, porque sería una locura sembrar un grano de que no se puede reportar provecho En ese caso es menester esperar a que el tiempo les ofrezca en los compradores estímulo a su trabajo Para la cebada se dispone la tierra como para el trigo, y se siembra del mismo modo, pero regularmente más temprano; porque se suele sembrar en abril y en mayo, y se recoge a principios de diciembre· por consiguiente es mucho menos expuesta al polvillo que el trigo También es un grano más basto, y no esta encerrado en casullo como el trigo; pero en la bravura del pellejo, que cubre el meollo del grano, y en la de la raspa, que el mismo grano echa en la punta superior, tiene resguardo suficiente

Cebada

mpo de sembrarla